



LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

RAPPORT GLOBAL DE L'ÉTAT DES LIEUX 2014/2015



Ministère de la Santé
Direction de la Santé



Amūtahira 'a nō te mau 'oire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE



Tavana Ma, Partenaires, la Orana,
Conscients de l'importance de la restauration scolaire et des enjeux pour notre société de ce service quelquefois banalisé, les élus municipaux polynésiens ont souhaité dès 1999 que le Syndicat pour la Promotion des Communes crée une compétence optionnelle sur cette activité primordiale de nos collectivités.

Le SPCPF s'est alors engagé avec les services du Pays et notamment le Ministère de la Santé dans une démarche générale et la mise en œuvre de projets visant l'amélioration de l'offre alimentaire des cantines scolaires. Ce projet a mené nos collaborateurs à se rendre dans vos communes pour la réalisation d'audits et de formations.

Au fil des ans, la réglementation n'a cessé d'évoluer, et les parents d'élèves sont devenus toujours plus exigeants, amenant les communes à passer de la simple « cantine scolaire » au véritable « service public de restauration scolaire ».

Aujourd'hui, le souhait des élus est de placer résolument les communes au cœur du projet afin qu'elles deviennent le moteur des changements nécessaires pour consolider le professionnalisme des équipes et la qualité du service rendu aux parents et à leurs enfants.

Notre projet global d'amélioration s'intéresse donc à tous les aspects de la restauration scolaire, du mode de gestion à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en passant par l'approvisionnement en produits locaux de nos cuisines centrales.

Ce service si particulier peut devenir ainsi un véritable outil de développement. En effet, les quantités commandées par nos cuisines peuvent participer à la croissance économique du secteur primaire de la commune. L'accompagnement des enfants lors de la pause méridienne peut également être un relais supplémentaire pour une éducation au goût et aux bons comportements alimentaires.

Ces enjeux sont bien trop importants pour laisser les communes œuvrer seules. C'est pourquoi j'ai souhaité à travers cet ouvrage vous restituer les éléments de l'état des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré mené d'avril 2014 à juin 2015 avec la direction de la Santé. A partir de ces informations de qualité, chacun pourra agir à son niveau et contribuer au renforcement général de cette activité essentielle pour l'avenir de l'ensemble de notre société.

Convaincu que le bien-être de nos enfants vaut tous les efforts demandés, je vous souhaite à tous et toutes une bonne lecture.

Cyril Tetuanui



Depuis plus de vingt ans, les services de la direction de la Santé œuvrent pour accompagner les communes dans l'amélioration des repas servis aux enfants à la cantine.

Transparence et qualité sont aujourd'hui les exigences actuelles de la restauration scolaire.

Des progrès ont été réalisés, afin de faire en sorte que ce service à la charge de la commune ou de ses contractants, réponde le mieux possible aux demandes des parents et des élèves mais également aux normes et critères de qualité nutritive et de la sécurité alimentaire.

Chaque jour, plus de 30 000 enfants du primaire aux quatre coins de la Polynésie française mangent à la cantine.

En plus de sa mission sociale pour les parents qui travaillent et pour ceux aux revenus modestes, la cantine scolaire doit aussi satisfaire certains besoins pour la santé des élèves.

Bien que considéré comme banal, le repas à la cantine a pourtant une place essentielle dans la journée et dans la vie d'un enfant. Il fait figure de repas complet et équilibré en contribuant aux apports quotidiens en énergie et en nutriments pour couvrir les besoins nutritionnels des enfants.

Le temps de ce repas est aussi l'occasion pour beaucoup d'entre eux de découvrir de nouvelles saveurs, d'expérimenter de nouveaux plats et aliments. C'est un moment de détente, de plaisir de manger ensemble et de communiquer. La composante éducative de ce lieu privilégié qu'est le restaurant scolaire, prend ainsi tout son sens pour la nutrition, l'éducation au goût, la culture alimentaire et la socialisation de l'enfant.

Pour toutes ces raisons, le Ministère de la Santé a fortement soutenu ce service communal et aidé au développement sur le long terme de nombreuses actions de formations et d'accompagnement des professionnels de la restauration scolaire dans toute la Polynésie française.

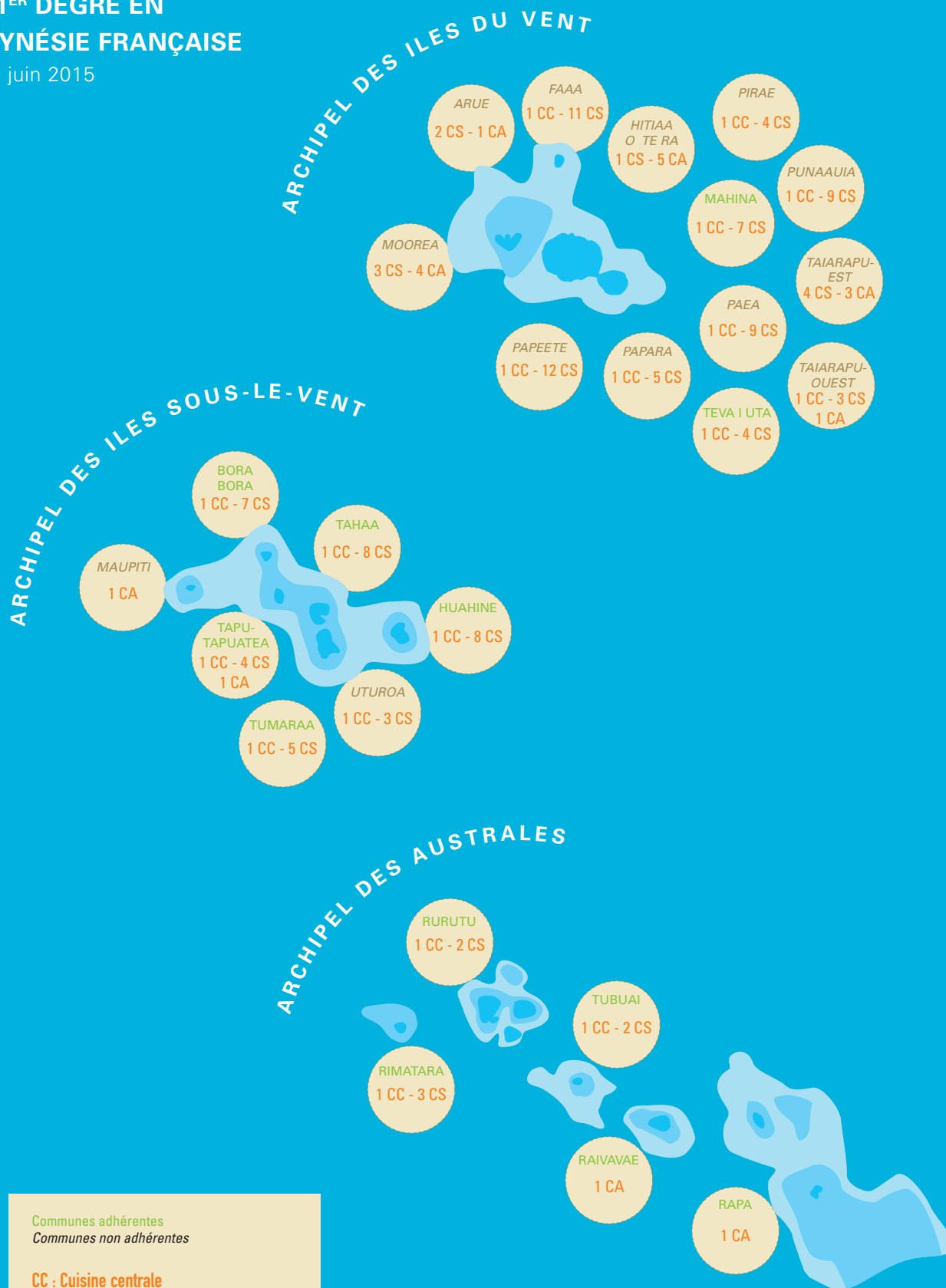
J'ai donc le plaisir de présenter aujourd'hui, cet ouvrage qui retrace le bilan de plusieurs années de travail avec la collaboration du Syndicat pour la Promotion des Communes de Polynésie française, du GREPFOC, mais également celle des maires, des gestionnaires des cantines scolaires, des établissements scolaires et des parents d'élèves.

Il s'agit bien sûr d'un point d'étape qui permet de constater toutes les améliorations réalisées et de mettre en lumière les points sur lesquels nous devons encore porter nos efforts, ensemble, pour le bien-être et la santé de nos enfants.

Patrick Howell

LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

au 30 juin 2015



Communes adhérentes
Communes non adhérentes

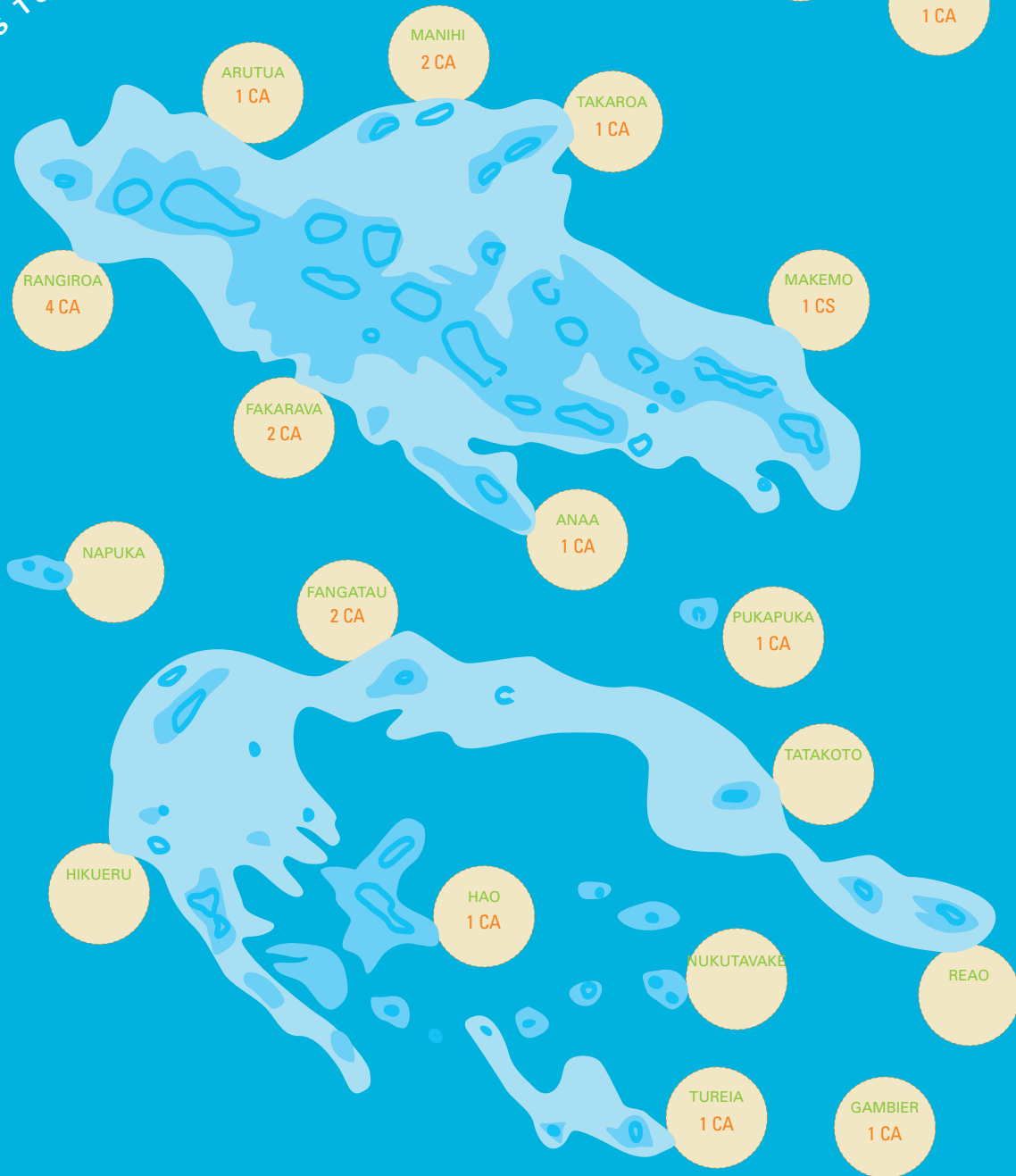
CC : Cuisine centrale
CS : Cuisine satellite
CA : Cuisine autonome

Attention : cette carte ne précise pas avec exactitude la localisation géographique des communes.

ARCHIPEL DES MARQUISES



ARCHIPEL DES TUAMOTU-GAMBIER



SOMMAIRE

ÉDITOS	3	LA PRODUCTION DES REPAS EN RESTAURATION	
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE	5	SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ	40
PRÉAMBULE	8	3.1 - AVANT DE PASSER EN CUISINE	40
1.1 - ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE		L'équilibre alimentaire	41
DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE	9	Les commandes en denrées alimentaires	53
Historique	9	La valorisation des produits locaux	54
Objectifs	9	La réception des denrées alimentaires	56
Étapes	9	3.2 - EN CUISINE !	57
Lecture des résultats	10	Règles d'hygiène générales applicables à la	
1.2 - LE SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES COMMUNES		restauration collective	58
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE (SPCPF)	12	Règles d'hygiène applicables au personnel	
Le projet d'amélioration globale	12	de la cuisine	64
Les missions statutaires	12	Règles d'hygiène applicables aux locaux,	
Parole à	13	aux matériels et aux outils	68
1.3 - LA DIRECTION DE LA SANTÉ	14	Règles d'hygiène applicables à la préparation	
		des repas	69
LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE		À TABLE !	79
DU 1^{ER} DEGRÉ	15	4.1 - LE RESTAURANT SCOLAIRE	80
2.1 - LES ENJEUX	16	L'aménagement du restaurant scolaire	81
2.2 - LES ACTEURS	18	Le mobilier	81
2.3 - LE CADRE RÉGLEMENTAIRE	20	Le bruit	82
2.4 - LES MODES DE GESTION	23	4.2 - LE PERSONNEL DES SITES	
2.5 - LE CADRE TECHNIQUE	26	DE DISTRIBUTION	84
Les modes de production	26	4.3 - LA SURVEILLANCE DES ENFANTS	85
Les modes de distribution	27	4.4 - LE TEMPS DU REPAS	86
2.6 - LE CADRE FINANCIER	28	CONCLUSIONS	92
La tarification	28	Les annexes	95
La gestion comptable	28		
La gestion des coûts	34		
La facturation	36		
Le recouvrement	37		

Cet ouvrage a été réalisé par un comité de rédaction composé de Mmes Mihirangi Moeroa (SPCPF), Solène Bertrand-Protat (direction de la Santé), et Manihi Lefoc (ASAE Conseil).

CRÉDITS

Un remerciement à tous ceux qui ont participé à l'élaboration de ce rapport :

Pour l'état des lieux : merci aux communes, aux élèves, aux équipes pédagogiques, aux ministères de l'Éducation et de la Santé et à leurs services, le GREPFOC, ALVEA Consulting et Fenua Consulting Restauration (FCR).

Merci également à Mme Anaëlle PAUPIER de la direction de la Santé, au service communication du SPCPF. Merci aux maires de Mahina, Teva I Uta, et de Taputapuatea. Merci à leur équipe de cuisine centrale qui a bien accepté d'être prise en photo. Merci à tous les partenaires qui figurent ou qui sont mentionnés dans ce rapport.

Un grand merci également aux parents d'élèves dont les enfants ont apporté leur contribution. Merci aux enfants.

Carte : Sophie Harris (Totara Communication)

Illustrations : Mickey Moto - Pictogrammes : Cyclone - Mise en page : Obacom - Photos : Greg Le Bacon - Ronan Gloaguen.





Enfants du primaire déjeunant à la cantine de Mariphe - Teva (Ua)

PRÉAMBULE

Le présent document a pour objectif de définir la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française, et d'en préciser les caractéristiques et les spécificités.

Les données chiffrées présentées dans cet ouvrage sont extraites de l'analyse globale de l'enquête de satisfaction, des audits des sites de restauration scolaire et des études complémentaires, réalisés dans le cadre du projet d'état des lieux de la restauration scolaire, mené par le SPCPF et le ministère de la Santé.

Ce document a été spécifiquement conçu pour s'adresser à tous, acteur

ou non de la restauration collective, avec le souhait de mobiliser le plus grand nombre de personnes sur le sujet.

Ce rapport traite l'ensemble des composantes de la restauration scolaire du 1^{er} degré, avec des éclairages particuliers apportés aux thématiques qui méritaient toute l'attention des parties prenantes.

Ces focus et les schémas qui les accompagnent ou qui synthétisent l'information délivrée, mettent en exergue les contraintes et les difficultés que peuvent rencontrer aujourd'hui les communes de Polynésie française, dans la mise en

œuvre d'un processus d'amélioration de la qualité de ce service.

Cet ouvrage est ainsi un formidable guide pour toute personne souhaitant s'informer sur le sujet de la restauration scolaire, et en même temps, pour les acteurs du secteur, un rapport synthétique, riche de l'ensemble des données disponibles sur la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.

Véritable outil à la disposition de tout un chacun, ce document de référence trouvera facilement sa place, tant dans les cuisines que dans les bureaux de professionnels, ou de parents d'élèves.

1.1 État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française

HISTORIQUE

LES DATES CLÉS DU PROJET DE RESTAURATION SCOLAIRE



Etat des lieux de la restauration scolaire en Polynésie française, à l'initiative de la Direction de la Santé, complété par une étude de la gestion financière du Service des Affaires Sociales.

Formation des gestionnaires et des responsables techniques et administratifs de la restauration scolaire.

Inscription de la restauration scolaire aux missions facultatives du SPCPF.

Projet d'amélioration de la restauration scolaire avec des audits initiaux, des formations in situ et des audits d'évaluation. La formation visait à professionnaliser les équipes en améliorant 3 axes : l'hygiène, la qualité nutritionnelle des repas, le bien-être des enfants.

OBJECTIFS

L'objectif de cet état des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française de 2014-2015 est double :

1 - Evaluer l'impact du programme mis en œuvre dans le cadre du projet d'amélioration de la restauration scolaire dans les écoles du 1^{er} degré, initié en 2002.

(Cet objet n'est pas traité dans ce document).

2 - Définir une politique d'amélioration globale pluriannuelle qui réponde de manière efficace aux problématiques rencontrées par les communes.

ETAPES

L'état des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française regroupe l'ensemble des données recueillies sur le terrain par la réalisation :

- D'un **audit** de l'ensemble des sites de production et de distribution, utilisant la méthode des 5M,
- D'une **enquête de satisfaction** auprès de 7 278 élèves des classes de SG, CE1 et CM2, répartis sur 120 écoles dans 36 communes de Polynésie française,
- D'un **questionnaire** sur l'organisation générale du service de restauration scolaire, adressé aux élus et aux cadres communaux.

ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

AUDIT DES SITES DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION

- Hygiène des locaux
- Pratiques professionnelles
- Techniques culinaires
- Equilibre des repas
- Conditions d'accueil des enfants.

ENQUÊTE DE SATISFACTION AUPRÈS DES ÉLÈVES

- Déroulement général de la pause méridienne
- Les repas
- Le service
- Le lieu (restaurant scolaire)
- L'accueil par le personnel de service

QUESTIONNAIRE ADRESSÉ AUX ÉLUS ET CADRES COMMUNAUX

- Organisation
- Gestion financière
- Ressources humaines
- Logistique
- Qualité du service de restauration scolaire

Cet état des lieux s'est déroulé du mois d'avril 2014 au mois de juin 2015. L'étude a concerné l'ensemble des communes de Polynésie française qui disposent d'un service de restauration scolaire. Le financement de ce projet a été conjointement assuré par le SPCPF et la direction de la Santé, pilotes de la démarche.

LECTURE DES RÉSULTATS

Lors des audits des sites de production et de distribution, une note a été attribuée, pour chacun des points observés, par le formateur envoyé sur site, selon l'échelle suivante :

ÉCHELLE	PONDÉRATION	APPRÉCIATION	NATURE DU RISQUE	DÉFINITION	DÉLAIS
	3	Risque maîtrisé	Conforme	Respect des textes - Sécurité	//
1A	2	Risque faible	Satisfaisant	Risque faible - pas de respect des textes	Moyen à long terme (-1 an)
1B	1	Risque acceptable	Acceptable	Risque potentiel à cadrer	Moyen terme (-1 an)
1C	-1	Risque tolérable	Tolérable	Risque existant à ne pas négliger	Court terme (-3 mois)
2A	-1	Risque tolérable	Tolérable	Risque existant à ne pas négliger	Court terme (-3 mois)
2B	-1	Risque tolérable	Tolérable	Risque existant à ne pas négliger	Court terme (-3 mois)
2C	-2	Risque important	Déraisonnable / Anormal	Risque important - Vigilance	Urgence (-1 mois)
3A	-2	Risque important	Déraisonnable / Anormal	Risque important - Vigilance	Urgence (-1 mois)
3B	-2	Risque important	Déraisonnable / Anormal	Risque important - Vigilance	Urgence (-1 mois)
4A	-3	Danger	Non conforme	Risque majeur - Danger	Immédiat (semaine)

Légende des notes attribuées dans le cadre des audits des sites.

Chaque point observé a ainsi été noté de -3 à 3, « -3 » étant la plus mauvaise note et « 3 » la meilleure note.

Chaque note correspond à un risque. Une point noté « -3 » représente un danger, un risque majeur alors qu'un point observé noté « 1 » est jugé acceptable, le risque est potentiel, il est à cadrer.

Selon la nature du risque, la commune doit agir plus ou moins rapidement (colonne délais). Plus le risque est élevé, plus la commune doit agir rapidement.

Un point jugé « danger » doit être amélioré le plus tôt possible. Ce classement de risque doit permettre à la commune de définir

des priorités dans l'amélioration de son service de restauration scolaire.

Le canevas du rapport étant le même pour toutes les communes, une analyse de l'ensemble des rapports d'audits a pu être effectuée.

Les résultats globaux sont présentés tout au long du présent rapport.



Rapports d'audits.



COMMUN
CUISINE

1.2 Le Syndicat pour la Promotion des Communes de Polynésie française (SPCPF)

Le SPCPF accompagne ses communes adhérentes dans l'amélioration durable de la qualité de leur service de restauration scolaire du 1^{er} degré.

Il défend une restauration scolaire publique du 1^{er} degré dont les enjeux sont les suivants :

- Garantir la prise d'un repas par jour au plus grand nombre,
- Assurer le bien-être et la sécurité des enfants pendant toute la pause méridienne,
- Transmettre aux enfants les bons comportements à table et en société,
- Favoriser de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge,
- Promouvoir les produits locaux et contribuer au développement du tissu économique local,
- Valoriser les métiers de l'agriculture, de l'alimentation et de la petite enfance,
- Participer à la réussite scolaire en s'assurant de leur servir un repas qui répond à leurs besoins nutritionnels.

LE PROJET D'AMÉLIORATION GLOBALE

L'action du SPCPF en matière de restauration scolaire se déroule à plusieurs niveaux, à l'échelle d'une commune, pour un accompagnement individualisé, à l'échelle de plusieurs communes, pour la mise en place de projets transverses ou thématiques, ou encore à l'échelle de la Polynésie française, pour la promotion du dossier de la restauration scolaire.

Le projet global d'amélioration du SPCPF se développe autour de 4 axes :

Développer un projet d'amélioration partagé transverse avec l'ensemble des acteurs :

- Promouvoir un environnement favorable à l'amélioration des cantines scolaires,
- Fédérer, mobiliser et impliquer l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire,
- Coordonner les actions entre les partenaires (institutions, associations, privés),

Professionaliser les services de restauration scolaire du 1^{er} degré des communes :

- Développer la culture de la sécurité et de l'hygiène alimentaire,
- Développer la compétence technique « restauration collective »,
- Développer la notion de qualité de service et la démarche d'amélioration continue,

Améliorer les conditions et la qualité d'accueil de l'enfant pendant la pause méridienne :

- Rendre possible l'accès à un repas de qualité : varié, équilibré, en quantité suffisante, préparé dans le respect des règles d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Offrir à l'enfant un cadre lui garantissant sa sécurité et son bien-être,
- Favoriser les échanges entre adultes et enfants,
- Eduquer au goût, aux bonnes habitudes alimentaires et aux bons comportements,

Promouvoir une politique de développement durable au sein des services :

- Sensibiliser les convives à la valeur de l'eau et des aliments (sécurité alimentaire),
- Développer le tissu économique local en favorisant l'introduction de produits locaux,
- Développer une politique sociale de restauration avec une gestion des coûts optimale.

LES MISSIONS STATUTAIRES

LES ÉTUDES SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

En matière de restauration scolaire du 1^{er} degré, le SPCPF est compétent pour la réalisation des études en lien avec la restauration scolaire. Dans le domaine, le SPCPF réalise des :

- Etudes préalables (création d'un service, construction d'un site...),
- Etudes globales à l'échelle de communes pilotes (valorisation des déchets) ou à l'ensemble des communes (état des lieux de la restauration scolaire).

LE CONSEIL ET L'ASSISTANCE EN GESTION

Le SPCPF est compétent en matière de restauration scolaire du 1^{er} degré pour le conseil et l'assistance en gestion. Les actions se décomposent via un accompagnement individualisé, une assistance technique et juridique et des projets thématiques liés à l'actualité des communes.

• Assistance et accompagnement

Le SPCPF accompagne certaines communes pour un projet spécifique. Le projet et la méthodologie de travail sont définis avec la commune. Le suivi se fait sur environ 3 ans, de la conception à la consolidation, jusqu'au bilan. Le SPCPF répond aux questions ponctuelles techniques et juridiques des communes et des partenaires sur le dossier de la restauration scolaire. Cette assistance se traduit par de la mise en relation, la rédaction d'une note informative...

• Les projets thématiques

Depuis 2013, le SPCPF mène deux « projets thématiques » autour de la **politique tarifaire**, la gestion financière et le volet information à la population, et le cadre réglementaire applicable en Polynésie française.

Ce type de projet nécessite d'associer les communes à l'élaboration des solutions et des outils.

Les projets se déclinent en plusieurs sous-thématiques généralement sur plusieurs années.



Parole à Lucia TUPAI,

4^e Vice présidente du SPCPF,
éluée déléguée restauration scolaire,
conseillère municipale de Fatu Hiva



“ En matière de restauration scolaire, l’objectif général du SPCPF est d’accompagner les cantines scolaires de toutes nos communes adhérentes dans l’amélioration de la nourriture des enfants, dans l’implication des produits locaux, et dans l’application des normes d’hygiène et de sécurité. Concentrée sur l’équilibre des repas afin de lutter contre l’obésité, notre attention est également portée sur le volet de la facturation des repas, en engageant les parents dans notre réflexion. Dans cette optique, nous avons d’abord procédé à un audit, sur place, auprès de chacune des cantines communales. Cette opération a permis de mieux connaître les divers services de restauration scolaire pour redéfinir notre accompagnement.

Aujourd’hui, l’état des lieux est fini, des priorités se sont dégagées, et un rapport a été remis à l’élu. Nous avons détecté sur place des disparités, des déséquilibres mais aussi de très bonnes façons de faire, dont il faut s’inspirer. A noter que le SPCPF s’efforce d’apporter des solutions mais aussi surtout de proposer des outils, afin que les communes se les approprient elles-mêmes et puissent travailler en toute autonomie. On est là pour aider et non pas « forcer ». ”

Parole à Mhirangi MOEROA,

Chef de projet Restauration scolaire du SPCPF

“ Le SPCPF accompagne 34 communes dans l’amélioration de leur service de restauration scolaire, du choix de mode de gestion à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le souhait est de construire avec elles une méthodologie projet qui prenne en compte les caractéristiques propres à chaque commune. Pour participer à la professionnalisation des équipes et donc à leur autonomie, des groupes de travail sont organisés afin de développer des outils pratiques adaptés aux préoccupations quotidiennes des agents. Ce sont véritablement les missions sur le terrain qui permettent de proposer des actions cohérentes avec les besoins des communes. Ce sont toutes ces informations collectées à la source qui font aujourd’hui la force du SPCPF. Mon rôle est tout simplement d’aider les communes selon les axes qui auront été définis par nos élus et portés par notre 4^{ème} Vice-présidente. ”



1.3 La direction de la Santé

Une alimentation saine et la pratique régulière d'une activité physique dès le plus jeune âge, sont reconnues comme étant des facteurs indispensables à une bonne santé.

En Polynésie, 36% des enfants de 7 à 9 ans sont en surpoids et 16% sont obèses⁽¹⁾. Ces maladies liées au mode d'alimentation ont des conséquences lourdes à l'âge adulte et impactent la qualité de vie des personnes ainsi que le budget de la caisse d'assurance maladie.

Ainsi, la promotion d'une alimentation équilibrée est au cœur des actions menées par la direction de la Santé auprès des enfants et des familles.

A ce titre, l'école se doit d'être un lieu de référence, un modèle ; les établissements scolaires doivent donner l'exemple d'un environnement propice à la santé.

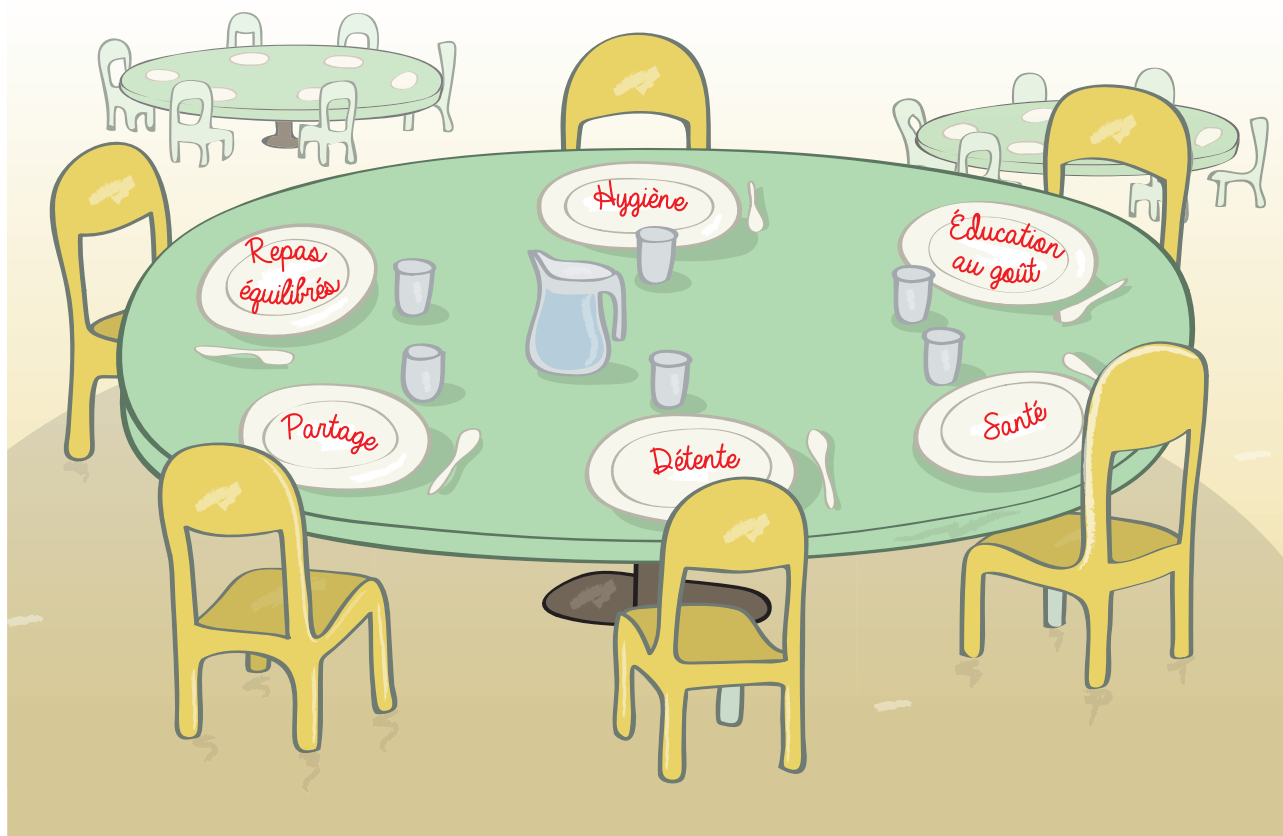
C'est pourquoi, la direction de la Santé développe de nombreux projets en milieu scolaire depuis plus de dix ans, notamment :

- Un projet d'amélioration de la restauration scolaire,
- Une circulaire réglementant la qualité de la collation matinale et les aliments autorisés à la vente en milieu scolaire diffusée en 2013,
- Le projet « Tama'a tano noa » proposé aux snacks et roulottes situés aux abords des établissements scolaires afin de les sensibiliser à l'intérêt de vendre des produits en adéquation avec les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents,
- La création de supports pédagogiques (affiches, DVD, CD-ROM, jeu de l'oie, etc.) sur le thème de l'équilibre alimentaire afin de permettre aux enseignants d'aborder ces notions avec des outils adaptés au contexte local,

- La formation des enseignants, personnels de restauration et gestionnaires de cantine pour garantir la qualité des messages délivrés et l'application des recommandations en matière d'équilibre des menus,
- La mise en place d'études de surveillance concernant les habitudes alimentaires, le surpoids et l'obésité, les pratiques, etc.

Ces actions sont relayées sur l'ensemble du territoire, en étroite collaboration avec de nombreux partenaires, comme le ministère de l'Éducation, les communes, le Syndicat pour la Promotion des Communes, le service d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP) et les structures de santé publique.

(1) Enquête sur la corpulence des enfants âgés de 7 à 9 ans scolarisés en Polynésie française, direction de la Santé, Papeete, 2015.



Les cantines scolaires : un enjeu de santé publique.



LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ



Créée en 1890, la restauration scolaire n'a cessé d'évoluer, depuis les lois de Jules Ferry sur l'éducation jusqu'à nos jours.

Aujourd'hui, la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française représente :

- plus de 100 000 repas servis par semaine,
- plus de 2 milliards de subventions par an,
- 189 sites de restauration répartis sur 38 communes.

Quelle définition lui donner aujourd'hui ?

Comment s'organise-t-elle en Polynésie française ?

Comment les communes en assurent-elles la gestion ?

C'est précisément à ces questions que le présent chapitre se propose de répondre.

2.1 Les enjeux

La première raison d'être de la restauration scolaire concerne le lieu même de restauration : **le restaurant**.

Les principales missions du restaurant scolaire, communément appelé « cantine scolaire », est de veiller à ce que :

- **Les enfants mangent à leur faim** afin qu'ils puissent suivre les cours l'après-midi dans de bonnes conditions. Il est donc important de leur donner des aliments en quantité suffisante, dans le respect de l'équilibre alimentaire nécessaire à leur croissance,
- **La réglementation sanitaire soit appliquée** pour éviter tous risques de toxico-infection alimentaire collective (TIAC),

• **Les conditions de savoir-vivre ensemble** soient réunies, ce qui signifie apprendre à partager l'espace, à respecter les règles de table, à respecter l'autre. C'est ce que l'on appelle la socialisation, qui participe notamment à l'intégration sociale.

Mais la restauration scolaire peut également devenir un véritable moyen pour les communes de développer leur politique locale, leurs programmes municipaux, tout en servant de relais aux politiques publiques du Pays en matière de santé, d'éducation, d'agriculture et d'environnement, tant ses enjeux sont nombreux et divers, bien

que véritablement liés entre eux.

Ces enjeux sont présentés dans le schéma ci-contre.

La restauration scolaire apparaît ainsi comme un **formidable outil** à la disposition des élus et notamment des « Tavana », pour la mise en œuvre de leur politique locale.

Son positionnement au cœur des nombreux enjeux évoqués lui confère de facto **une position charnière**, qui ne peut que souligner l'importance d'une gestion organisée, efficace, respectant la réglementation en vigueur et proposant un service de restauration de qualité à ses convives.



Classe de l'école Mairipehe - Teva I Uta.

LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{er} DEGRÉ ET LEURS OBJECTIFS OPÉRATIONNELS



ENJEU ÉDUCATIF

Eveiller au goût, à la diversité, transmettre un patrimoine alimentaire aux jeunes générations.

Former le futur citoyen consommateur, en lui faisant découvrir l'origine des aliments qu'il consomme (modes de production, filières), les métiers de l'agriculture et son rôle en tant que consommateur pour un développement durable de son Pays.

Lutter contre l'échec scolaire dans le cadre de la continuité éducative.



ENJEU CITOYEN

Prolonger l'éducation des enfants et sensibiliser à travers eux les parents, afin de contribuer au développement de nouvelles habitudes, saines et respectueuses de l'environnement et des individus.



ENJEU DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

• Limiter les consommations énergétiques.

• Réduire les pollutions liées au transport.

• Rationaliser les coûts de production.

• Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets.

• Encourager le développement d'une agriculture locale durable.



ENJEU DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

• Favoriser les filières courtes.

• Développer l'agriculture de proximité et l'agro-alimentaire.

• Valoriser les productions artisanales locales.



ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

• Eduquer à la santé.

• Promouvoir de saines habitudes alimentaires et participer à la prévention de l'obésité, de la dénutrition et de la malnutrition.

• Contribuer à l'équilibre alimentaire sur la journée/la semaine en proposant des menus respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur.



ENJEU PROFES- SIONNEL

• Professionnaliser et valoriser les métiers de la restauration collective en mettant en avant le rôle éducatif transversal des équipes de restauration (reconnaissance de leurs missions, de leurs compétences et de leur participation à un projet global).

2.2 Les acteurs

La pause méridienne est un moment privilégié où peuvent se rencontrer tous les acteurs, dans un cadre propice à l'éducation, au partage, à la transmission et aux échanges.

En effet, nombreux sont les acteurs qui participent, de près ou de loin, à l'organisation des services de restauration à destination des élèves du 1^{er} degré, positionnant ainsi ce service au cœur d'une **dynamique globale** :

LES ACTEURS MAJEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

ACTEURS « INTERNES » À LA COMMUNE

Maires et Élus
Cadres communaux
Gestionnaires / Responsables de cuisine centrale
Agents (personnel de cuisine, de cantine,
de surveillance)
Autres services de la commune concernés

ACTEURS « INTER- MÉDIAIRES »

Equipe éducative : enseignants, directeurs d'écoles,
Inspecteurs de l'Éducation Nationale (IEN)
Parents d'élèves
Associations
Prestataires de la restauration collective
Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP)
Syndicat pour la Promotion des Communes de Polynésie
française (SPCPF)
Centre de Gestion et de Formation (CGF)

ACTEURS À LA PÉRIPHÉRIE OU « EXTERNES »

État
Caisse de Prévoyance Sociale (CPS)
Services du Pays
Agriculteurs
Transformateurs
Distributeurs
Grossistes
Intermédiaires

LES ACTEURS MAJEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

La commune au cœur de la dynamique d'amélioration de son service de restauration scolaire.

Au vu des enjeux, le maire sollicite les partenaires institutionnels « traditionnels » du monde communal mais tente aussi de mobiliser les associations et le secteur privé. Les parents d'élèves sont de plus en plus associés notamment au travers de commissions.



2.3 Le cadre réglementaire

La **restauration collective** se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale. Pour reprendre la définition du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) :

« La restauration collective couvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans une collectivité déterminée. (...) Le prix d'un repas en restauration collective est obligatoirement inférieur à celui pratiqué par des restaurants similaires ouverts au public. »

La **restauration scolaire du 1^{er} degré** est donc une branche de la restauration collective pour les enfants de l'enseignement primaire.

C'est un **service public facultatif** qui a pour finalité de proposer une

alimentation présentant les garanties d'hygiène, de sécurité et d'équilibre nutritionnel à un prix inférieur au marché. Les communes n'ont ainsi aucune obligation de créer un service de restauration scolaire du 1^{er} degré mais elles n'en demeurent pas moins les seules compétentes pour le créer et l'organiser.

Cette compétence peut toutefois être transférée à des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI). Une cantine peut ainsi être gérée au niveau intercommunal.

La restauration scolaire est un **service public administratif** (SPA). Ce type de service se caractérise par la nature de son activité, par l'origine de ses ressources provenant, pour la plupart,

de recettes fiscales ou de subventions des collectivités locales et par ses modalités de fonctionnement qui reposent sur des règles de droit public (CE. Ass. 16 novembre 1956, Union syndicale des industries aéronautiques).

De part la répartition des compétences entre l'Etat et le Pays, les textes métropolitains ne sont pas applicables en Polynésie française, néanmoins, leurs obligations réglementaires servent de recommandations.

Toutefois, les communes qui choisissent de mettre en place un service de restauration scolaire, doivent respecter un certain nombre d'obligations.

LES ENGAGEMENTS À RESPECTER EN MATIÈRE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

TRANSPARENCE

Gérer le service de restauration scolaire en toute transparence. S'assurer de la bonne gestion du service en cas de Délégation de Service Public (DSP).

HYGIÈNE

Préparer et distribuer des repas dans le strict respect des règles d'hygiène alimentaire en vigueur.

TARIFICATION

Définir une politique tarifaire en fixant la participation des familles aux frais des cantines scolaires, tout en garantissant l'égalité de traitement.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Proposer des repas adaptés à l'âge et aux besoins nutritionnels des convives.

SÉCURITÉ

Assurer l'entretien des locaux et la surveillance des enfants pendant la pause méridienne afin de garantir la sécurité des usagers.

SERVICE PUBLIC

Respecter/ Appliquer les valeurs défendues par le service public : l'égalité, la continuité de service et la laïcité.

EN POLYNÉSIE FRANÇAISE, LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ SE SITUE DANS UN CADRE RÉGLEMENTAIRE LARGE

LA RÉPARTITION DES COMPÉTENCES ENTRE L'ÉTAT ET LE PAYS :

- Loi organique n°2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française et loi organique 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française,
- Arrêté n°673 CM du 15 avril 2004 portant organisation du service de la direction de la Santé paru au JOPF du 22 avril 2004, n°17, p. 1428.

LA CONSTRUCTION ET L'AGENCEMENT DES LOCAUX/INSTALLATIONS :

- Arrêté n°1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n°77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n°1751/CM du 14 octobre 2009,
- Arrêté n°184/CM du 7 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant les denrées animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée,

LE MODE DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE :

- Loi de Pays n°2009-22 du 7 décembre 2009 relative au cadre réglementaire des délégations de service public des communes et leurs groupements et de leurs établissements publics.
- Loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations.
- Article L.2321-2 du code général des collectivités territoriales
- Arrêté n°2298 CM du 15 décembre 2009.
- Circulaire 2051/HC du 29 décembre 2011 portant sur la gestion de la restauration scolaire

LA PRÉPARATION, LA TRANSFORMATION ET L'ENTREPOSAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES :

- Loi du Pays n°2013-15 du 10 mai 2013 portant modification de la délibération n°77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, et de la loi 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services,

- Arrêté n°1115/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 10 de la délibération n°77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru au JOPF du 12 octobre 2006, n°41, p.3576, modifié par l'arrêté n°1752/CM du 14 octobre 2009
- Arrêté n°1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n°77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n°1751/CM du 14 octobre 2009
- Arrêté n°1119/CM du 9 octobre 2006 relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale.
- Arrêté n°184/CM du 7 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée.

L'INSPECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES :

- Loi du pays n° 2013-15 du 10 mai 2013 portant modification de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, et de la loi 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services.

LA COLLATION DU MATIN :

- Circulaire n°709/MSP du 12 septembre 2013 portant sur l'amélioration de l'alimentation en milieu scolaire.

LA PAUSE MÉRIDIENNE :

- Arrêté n°795CM du 24 juillet 1996 portant organisation et fonctionnement des écoles publiques de Polynésie française (Art. 11 / Art.12 / Art . 19).

LES AIDES SOCIALES :

Inscrits au RSPF :

- Article 29 de la délibération n° 94-146 AT du 8 décembre 1994 modifiée, instituant les prestations familiales pour le régime de solidarité territorial (articles 21 et 29).

- Délibération n° 95-135 AT du 24 août 1995 modifiant les dispositions relatives à l'institution d'un fonds d'action sociale au régime de solidarité territoriale.
- Délibération n° 21-2012/CG.RSPF du 4 décembre 2012 relative au relèvement de la prise en charge des frais de cantine scolaire des enfants allocataires du régime de solidarité de la Polynésie française, rendue exécutoire par arrêté n° 2115/CM du 27 décembre 2012.

Inscrits au RNS :

- Délibération n° 94-172 AT du 29 décembre 1994 modifiée, instituant les prestations familiales pour le régime des non salariés et en particulier (articles 21-24-36).
- Délibération n° 09-212/RNS du 23 novembre 2012 relative au relèvement du tarif de prise en charge des frais de cantine scolaire des enfants allocataires du régime des non salariés.

L'ÉDUCATION ET LES ÉTABLISSEMENTS DU 1^{ER} DEGRÉ :

- Loi du Pays n°2011-22 du 29 août 2011 portant approbation de la charte de l'éducation.
- Arrêté n°795/CM du 24 juillet 1996 portant organisation et fonctionnement des écoles publiques de la Polynésie française
- Arrêté n°796/CM du 24 juillet 1996 portant règlement type des écoles maternelles et élémentaires publiques
- Arrêté n°797/CM du 24 juillet 1996 fixant la durée hebdomadaire de la scolarité dans les écoles maternelles et élémentaires et la répartition des horaires par discipline dans les écoles élémentaires.

L'AGRICULTURE ET LE SECTEUR PRIMAIRE :

- Arrêté n°744 ER du 05 octobre 1978 relatif aux conditions d'abattage et de préparation des animaux de boucherie sur le territoire de la Polynésie française paru au JOPF du 31 octobre 1978.
- Arrêté 956/CM du 21 septembre 1994 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs du territoire de la Polynésie française et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements paru au JOPF du 29 septembre 1994
- Arrête 231/CM du 06 février 2009 portant fixation des limites maximales en résidus de pesticides de certains produits végétaux destinés à l'alimentation humaine paru au JOPF du 12 février 2009.

LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE À LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE



Le maire est compétent en matière de restauration scolaire du 1^{er} degré, sa responsabilité pénale peut être engagée. Le cadre réglementaire de la restauration scolaire du 1^{er} degré est complexe puisqu'il relève de domaines techniques différents. Les enfants étant un public fragile, le respect de la réglementation est d'autant plus important.

2.4 Les modes de gestion

Le mode de gestion d'un service de restauration scolaire est strictement encadré par la loi.

Les services publics administratifs (SPA) peuvent faire l'objet d'une délégation de service public comme l'indique un avis du Conseil d'Etat le 7 octobre 1986 : « *Le caractère administratif d'un service public n'interdit pas à la collectivité territoriale compétente d'en confier l'exécution à des personnes privées, sous réserve, toutefois, que le service ne soit pas au nombre de ceux qui, par leur nature ou la volonté du législateur, ne peuvent être assurés que par la collectivité territoriale elle-même* ».

La gestion d'un service de restauration peut donc être :

- **Directe**, exercée par la commune elle-même. Il s'agit de la **gestion en régie**, qui se décline de la façon suivante :
 - Régie directe ou simple (identique aux autres services assurés par la commune),
 - Régie dotée de la seule autonomie financière (création d'un budget annexe),
 - Régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière (caractéristiques d'un établissement public).
- **Déléguée** à une personne extérieure, c'est la **gestion externalisée**, en totalité ou en partie seulement :
 - La Concession,
 - La Convention d'affermage,
 - La Régie intéressée.



LES 3 FORMES DE GESTION DÉLÉGUÉE

CONCESSION

La commune délègue à une entreprise privée ou à une association, la prise en charge de tout ou partie des installations et équipements nécessaires au fonctionnement du service.

CONVENTION D'AFFERMAGE

La commune confie au fermier :


- l'entretien des ouvrages mis à disposition,
- la confection et la distribution des repas,
- la perception des redevances.

Le fermier verse une redevance représentative du coût de l'investissement.

RÉGIE INTÉRESSÉE

La commune passe un contrat avec un professionnel qu'elle rétribue au moyen d'une redevance fixe et d'un pourcentage sur les résultats d'exploitation.

La commune finance le coût des installations et assure le risque de déficit éventuel du service.



Extrait de la Circulaire 2051 du 29.12.2011 relative à la gestion de la restauration scolaire

Le choix entre gestion directe ou externalisée, en totalité ou en partie seulement, peut-être envisagé par la commune en considérant les 5 critères ci-dessous :

La réalisation d'investissements coûteux

- La commune souhaite prendre en charge la réalisation des investissements, elle optera pour une gestion en régie avec passation d'un marché public de travaux.
- La commune ne souhaite pas investir, elle peut préférer une concession de travaux et de service public.

La répartition des risques

La commune doit s'interroger sur la répartition des risques inhérents à la gestion du service :

- Risque financier lié à l'impossibilité d'équilibrer les coûts du service par les recettes d'exploitation.
- Risque lié à la responsabilité de l'exploitant du service, pouvant être mise en cause tant par les usagers que par des tiers ayant subi un préjudice sur le plan civil ou pénal.
- Risque réglementaire relatif aux évolutions législatives, réglementaires ou aux normes techniques à respecter dans le cadre de l'exploitation du service.

Le degré d'implication de la commune

Si la commune souhaite maîtriser le service, contrôler ses modalités de fonctionnement, organiser des synergies internes à la commune et mettre en œuvre des tarifs sociaux, elle peut opter pour une gestion directe. Ceci demande une forte implication des services dans le suivi quotidien et une capacité à faire vivre le service (rapports avec les usagers).

La maîtrise du savoir-faire

Plus le niveau technique des prestations à assurer est élevé et nécessite la maîtrise d'un savoir-faire très pointu, plus l'externalisation de tout ou partie du service à une société prestataire présente un intérêt.

La maîtrise des coûts du service et du tarif

La gestion en régie directe est adaptée à la volonté de la commune de maintenir le tarif de restauration scolaire à un niveau inférieur à son coût réel. De plus, le prix payé par l'utilisateur n'est pas soumis aux taxes et impôts acquittés par les gestionnaires privés et à leurs marges bénéficiaires.



RÉSULTATS DE L'ÉTAT DES LIEUX

L'état des lieux réalisé révèle que la gestion en régie est le mode de gestion utilisé par la grande majorité des communes en Polynésie française, 23 sur 40, soit 57,5%.

LA RÉPARTITION DES COMMUNES PAR MODE DE GESTION DE LEUR SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

MODE DE GESTION	GESTION DIRECTE (en régie)	GESTION DÉLÉGUÉE À UNE ASSOCIATION	GESTION PARTICULIÈRE	DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC
Nombre de communes	23 communes	14 communes	2 communes	1 commune
Australes	Rapa Rimatara Rurutu Tubuaiti	Raivavae		
Îles du Vent (IDV)	Faa'a Hitiaa o te Ra Pirae Tairapu-Est Teva I Uta	Mahina Moorea-Maiao Paea Papeete Punaauia Tairapu-Ouest	Arue (1 site géré par une association 2 sites en régie avec marché public)	Papara
Îles Sous-le-Vent (ISLV)	Bora bora Huahine Maupiti Tahaa Taputapuatea Tumarara Uturoa			
Marquises	Ua Pou	Hiva Oa Fatu Hiva Nuku Hiva Tahuata Ua Huka		
Tuamotu Gambier (TG)	Anaa (Faaite) Arutua (Kaukura) Fakarava Hao Manihi Rangiroa	Gambier Puka Puka	Makemo (partenariat avec le secondaire)	

Données mises à jour : août 2015.

Il est intéressant de noter que toutes les communes des ISLV sont en gestion directe, tout comme celles des Australes, à une exception près (Raivavae). Une seule commune de Polynésie française a effectué une procédure de délégation de service public (Papara).

Cinq des six communes marquisiennes, et six sur les treize que comptent les IDV, ont délégué la gestion du service de restauration scolaire à une association.

À la rédaction du présent document, les communes de Mahina, de Nuku

Hiva et des Gambier se sont engagées dans une démarche de régularisation de leur mode de gestion.

D'autres communes devraient suivre leurs pas dans les années à venir.

2.5

Le cadre technique



Le cadre technique précise les modes de production et de distribution.

LES MODES DE PRODUCTION

La production des repas peut être réalisée :

- En un lieu unique (cuisine centrale), distinct des différents sites où les repas seront servis et consommés (cuisines satellites),
- Sur le lieu même où les repas seront servis et consommés (cuisine autonome).

LES DIFFÉRENCES ENTRE CUISINE CENTRALE, CUISINE SATELLITE ET CUISINE AUTONOME

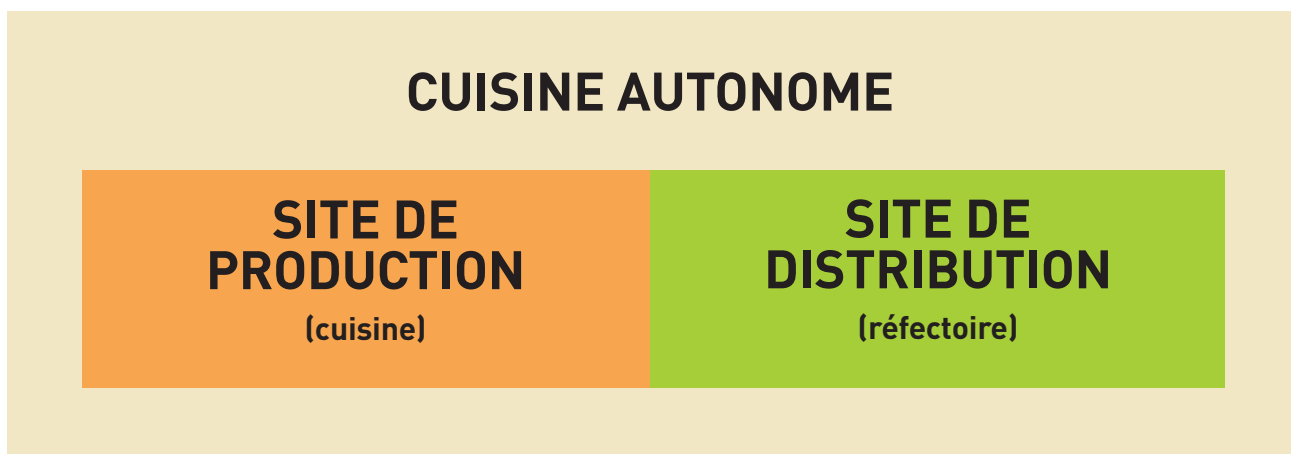
Les **cuisines centrales** assurent uniquement la production des repas et sont associées à au moins deux sites de distribution appelés « **cuisines satellites** » qui se chargent de distribuer/servir les repas.

La cuisine centrale est un véritable outil de mutualisation puisque l'ensemble des repas est préparé en un seul lieu, et par une seule et même équipe. Cependant, l'isolement géographique de certaines communes limite le développement de ce type de structure.



Les **cuisines autonomes**, comme l'indique leur nom, assurent à la fois la production (en cuisine) et la distribution des repas (au réfectoire), sur un seul site.

Ce type de site s'avère être la structure la mieux adaptée pour des villages concentrés ou des vallées isolées.

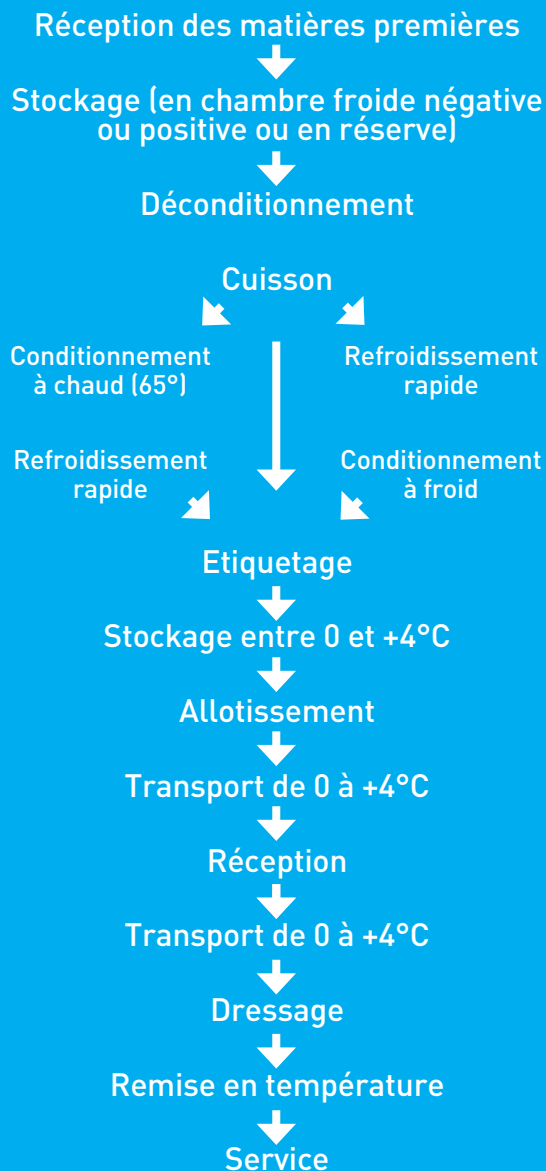


LES MODES DE DISTRIBUTION

En Polynésie française, les sites de production (cuisine centrale ou cuisine autonome) fonctionnent majoritairement en liaison chaude. Les deux modes de distribution présentent des avantages et des inconvénients présentés ci-dessous.

LES DIFFÉRENCES ENTRE LA LIAISON FROIDE ET LA LIAISON CHAUDE

LIAISON FROIDE



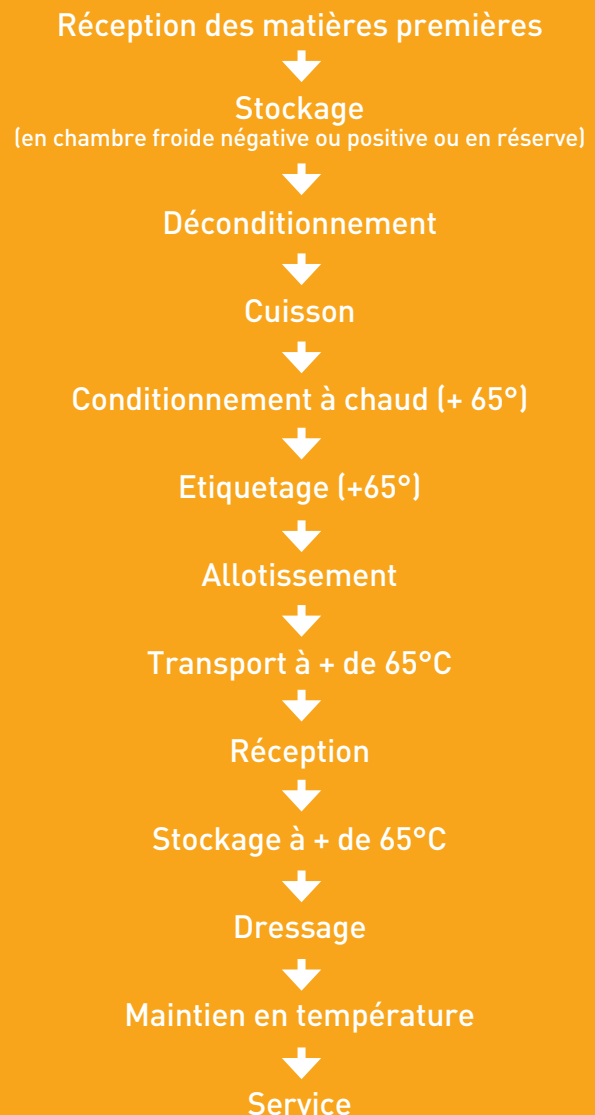
AVANTAGES

- sécurité sanitaire
- souplesse en production
- durée de vie des produits (3 jours non compris celui de la préparation)
- toutes distances
- qualité constante
- menus multiples permis

INCONVÉNIENTS

- image « industrielle »
- investissements plus lourds sur les satellites
- consommation énergétique plus importante
- plus de manipulation des aliments
- remise en température délicate (organoleptique)
- personnel plus qualifié nécessaire

LIAISON CHAUDE



AVANTAGES

- image « traditionnelle »
- prestation mieux acceptée
- peu de matériel sur les satellites
- pas de matériel de refroidissement rapide
- personnel moins qualifié

INCONVÉNIENTS

- difficultés de maintien de la température réglementaire (risques sanitaires)
- distances limitées
- certaines préparations impossibles (viandes rouges)
- constance de la qualité difficile à maîtriser
- durée de vie des produits (consommation du jour)
- pas de souplesse en production (coup de feu)

2.6 Le cadre financier



Dans le contexte socio-économique actuel, avec la baisse des dotations globales, les collectivités tentent de réduire au maximum leurs coûts.

La restauration scolaire du 1^{er} degré est un service qui coûte cher et qui est supporté en majorité par le budget principal de la commune. D'autant plus que les économies d'échelles ne sont pas possibles au vu des quantités produites.

Ainsi, il est primordial que chaque commune connaisse parfaitement le cadre financier général d'un service de restauration scolaire et les coûts de son propre service.

Les choix adoptés par la commune en matière de restauration scolaire impactent forcément sur les finances.



LA RÉGLEMENTATION

La réglementation en vigueur exige que le tarif payé par le parent d'élève soit **inférieur au coût total par usager** supporté par le service de restauration, **après déduction faite des subventions** dont bénéficie ce service.

Coût total : construction et amortissement des bâtiments, acquisition et amortissement de l'équipement de cuisine et du matériel, achat des denrées alimentaires, factures d'électricité, de gaz, de carburant pour le véhicule de service, charges du personnel pour la préparation, le service et la surveillance.

LA TARIFICATION

Le prix du repas facturé aux parents d'élèves est ainsi, par définition, inférieur au coût réel du repas. En effet, à la différence de la restauration commerciale, la commune ne perçoit pas de bénéfices sur les repas produits.

Le prix du repas par enfant qui sera facturé aux familles est voté par le

conseil municipal, par délibération communale ou par l'association en charge de la gestion, et résulte ainsi de la politique adoptée par l'entité en charge de sa gestion.

Au moment du vote, les élus tiennent compte en général :

- Des caractéristiques de la commune et de la population,
- De la politique adoptée par la commune :
 - « Sociale » : la commune privilégie l'aspect social en supportant une part importante du coût du repas par enfant,
 - « Equilibre » : la commune privilégie l'équilibre de son budget, sollicitant ainsi des parents une participation plus importante que dans le cas précédent.
- Des coûts du service de restauration scolaire.

En parallèle, des dispositifs d'aide peuvent être mis en place :

- Une bourse communale, à l'exemple des communes de Tahiti et Moorea-Maiao, avec une prise en charge totale ou partielle du repas,
- Des tarifs dégressifs pour les familles nombreuses,
- Une pratique de troc (achat de denrées alimentaires aux parents d'élèves).

Les affaires sociales proposent également des aides pour les familles aux revenus modestes. Il convient de se renseigner directement auprès du service concerné (Affaires Sociales ou cellule de la commune) sur les modalités et les conditions de leur octroi.

LA GESTION COMPTABLE

La comptabilité publique est fortement encadrée, les communes sont régies par l'instruction budgétaire et comptable M14.

La gestion comptable relève en toute transparence la situation financière de la collectivité. Les grands principes à respecter :

- le **principe d'annualité** avec un exercice budgétaire qui s'étale du 1^{er} janvier au 31 décembre,
- le **principe d'unité** pour plus de transparence,
- le **principe d'universalité**,
- le **principe de spécialité** qui détaille le montant et la nature de chaque opération,
- le **principe de sincérité**.

Les documents comptables d'une collectivité sont strictement définis par la loi. Le schéma ci-contre présente la structure type d'un budget public et détaille la différence entre les sections « investissement » et « fonctionnement ».

Le service de restauration scolaire du 1^{er} degré est régi par les mêmes règles. La restauration scolaire est un service public administratif (SPA) et par opposition aux services publics à intérêt commercial (SPIC), il n'a pas l'obligation d'équilibrer son budget au moyen des redevances pourvues auprès des usagers.

À la lumière de ces éléments, il paraît indispensable aux collectivités de maîtriser parfaitement les coûts de leur service.

Aussi, pour définir la tarification, différents scénarii sont à mettre en place à partir des prévisions estimées pour chacune des recettes connues et des politiques souhaitées par les élus.

LA STRUCTURE D'UN BUDGET TYPE DANS LE SERVICE PUBLIC

INVESTISSEMENT		FONCTIONNEMENT	
<p>Acquisitions d'installations, de matériel et d'outillage.</p> <p>Travaux neufs ou grosses réparations dans la mesure où ils ont pour résultat l'entrée d'un nouvel élément destiné à rester durablement dans le patrimoine de la collectivité ou lorsque ces travaux ont pour effet d'augmenter la valeur ou la durée du bien.</p>		<p>Dépenses de main d'œuvre, de carburant, combustible, fluides, petit matériel et outillage...</p> <p>Travaux d'entretien ayant pour effet de maintenir dans un état normal d'utilisation les biens jusqu'à la fin de la durée de vie.</p>	
DÉPENSES D'INVESTISSEMENT	RECETTES D'INVESTISSEMENTS	DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT	RECETTES DE FONCTIONNEMENT
<p>Remboursement du capital de la dette</p> <p>Frais d'études ou d'insertion</p> <p>Acquisition de biens mobiliers ou immobiliers</p> <p>Travaux de grosses réparations ou neufs</p>	<p>Dotations et subventions</p> <p>Emprunts</p> <p>Autres</p>	<p>Charges de personnel</p> <p>Transferts</p> <p>Gestion de travaux et prestations de service</p> <p>Intérêts</p>	<p>Recettes propres</p> <p>Dotations</p> <p>Impôts indirects et taxes</p>



Gilles Pihataa, responsable de la cuisine centrale communale de Teva i Uta.



LES BUDGETS ANNEXES RESTAURATION SCOLAIRE

En 2013, dix communes avaient des budgets dédiés « restauration scolaire ».

L'intégralité des communes des Iles-Sous-Le-Vent a créé des budgets annexes (BA), cela apparaît comme une spécificité de l'archipel par rapport au reste des communes polynésiennes.

Trois communes des Tuamotu ont également ouvert des budgets dédiés à la restauration scolaire : Fakarava, Manihi et Tureia. A partir du budget annexe de ces communes, l'Agence Française de Développement (AFD) de Papeete a pu extraire des éléments relatifs aux dépenses réalisées.

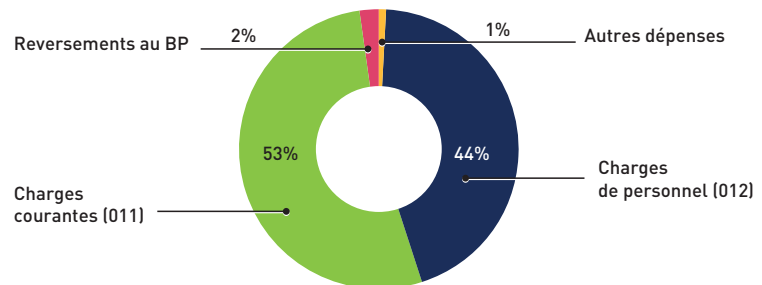
Voir ci-contre.



Cantine de Opoa – Taputapuatea.

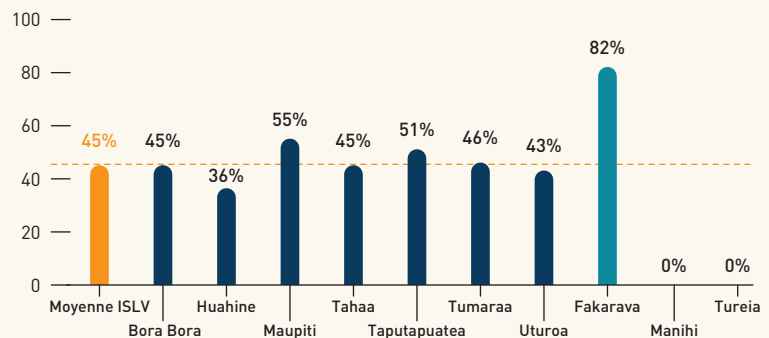
LES DÉPENSES RÉELLES DE FONCTIONNEMENT DES BUDGETS ANNEXES DÉDIÉS À LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

LES DÉPENSES RÉELLES DE FONCTIONNEMENT (DRF) Dépenses de fonctionnement - BA École (2013)

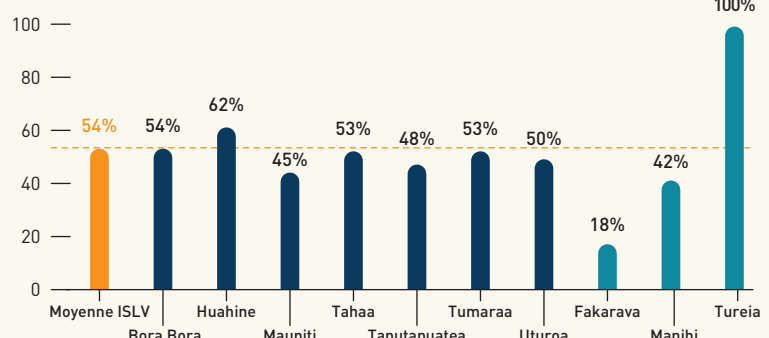


Ce schéma présente des recettes types de fonctionnement identifiées par le groupe de travail présenté en page 35.

Poids des dépenses de personnel dans les DRF (2013)



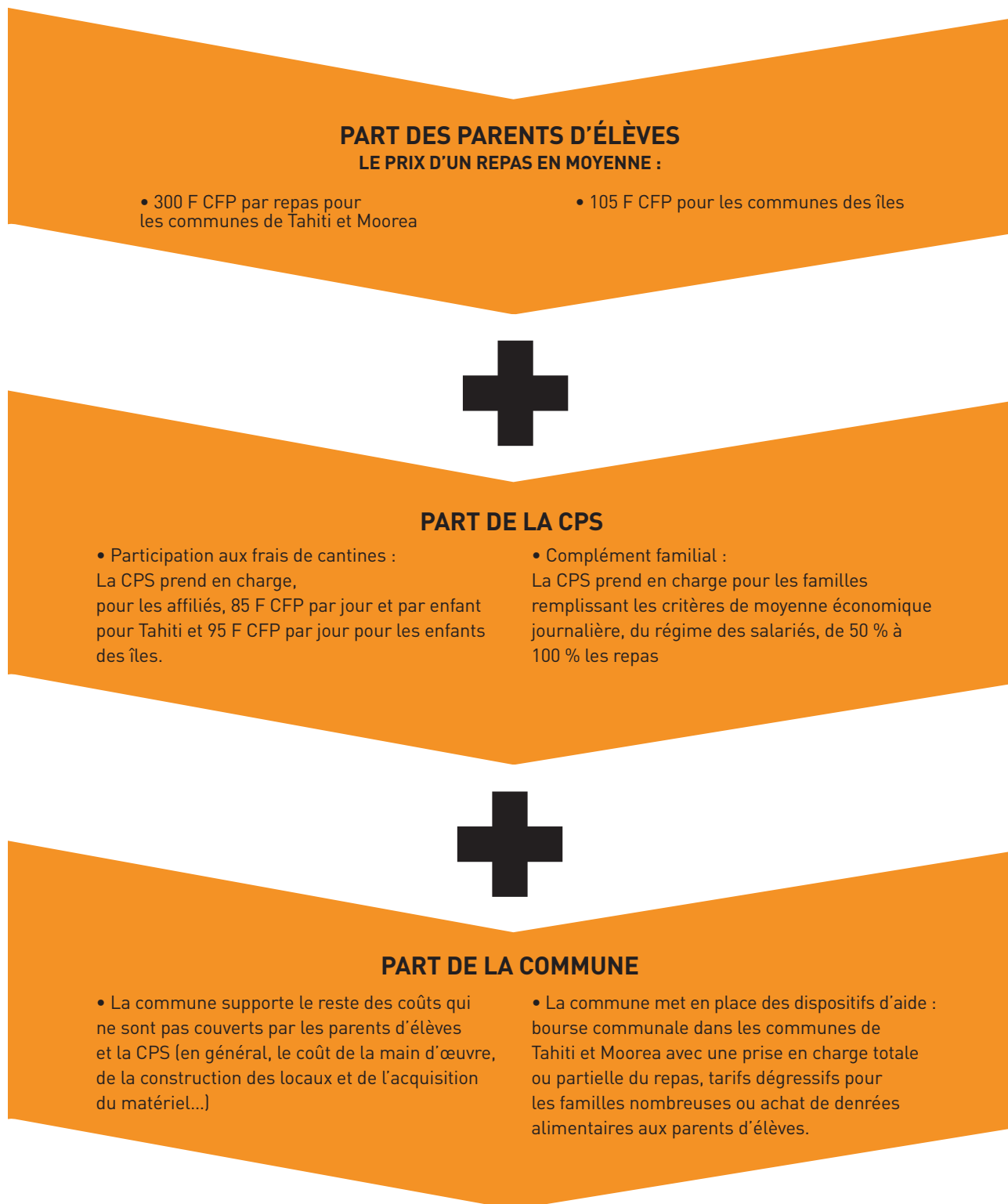
Poids des dépenses courantes dans les DRF (2013)



Source : Analyse et propositions d'indicateurs des budgets annexes dédiés à la restauration scolaire – AFD Papeete.

LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

Un budget annexe présente l'avantage de retranscrire en toute transparence l'ensemble des recettes et dépenses d'un service de restauration scolaire. La qualité du budget va dépendre de la qualité des écritures (attribuer la dépense à la bonne imputation) et de l'exhaustivité des dépenses qui y sont rattachées.



Ce schéma présente des recettes types de fonctionnement identifiées par le groupe de travail présenté en page 35. Des informations complémentaires sont données pour chaque recette.

LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

Ce schéma détaille les dépenses de fonctionnement identifiées par le groupe de travail présenté en page 35 et développées sous une logique comptable.

Chap.	Compte	Intitulé	Descriptif de la dépense
011 - CHARGES À CARACTÈRE GÉNÉRAL			
	60	ACHATS ET VARIATION DES STOCKS	
	606	ACHATS NON STOCKÉS DE MATIÈRE ET FOURNITURES	
	6061	Fournitures non stockables	
	60611	Eau et assainissement	Alimentation en eau de la cuisine centrale et cantines scolaires (redevance eau), consommation en eau
	60612	Énergie - électricité	Consommation électrique des bâtiments (compteur dédié)
	60618	Autres fournitures	Pièces détachées
	6062	Fournitures non stockées	
	60621	Combustibles	Gaz (cuve ou en bouteille)
	60622	Carburants	carburants de véhicule de livraison (récupère les marchandises et livre les goûters/les repas)
	60623	Alimentation	denrées alimentaires, gallons d'eau, fret inclus dans facture fournisseurs
	60624	0	IDV non concerné car appel à prestataires, insecticides, produits contre les rats...
	60628	Autres fournitures non stockées	Huiles (lubrifiant), papier WC, vaisselles jetables (éventuellement), pièces détachées, pneus...
	6063	Fournitures d'entretiens et de petit équipement	
	60631	Fournitures d'entretien	Produits entretien, gants jetables, produits vaisselle, petit matériel (balai, raclette...), pièces détachées, peinture intérieure pour bâtiments
	60632	Fournitures de petit équipement	Nappes, rallonges, pièces détachées, balai, ustensiles, vaisselle - dépend du montant et de la durée de vie
	60636	Vêtements de travail	Tenues vestimentaires...
	6064	Fournitures administratives	Papiers, stylos...
	61	SERVICES EXTÉRIEURS	
	611		MAKEMO : CONTRAT DE PRESTATION AVEC SECONDAIRE POUR FOURNITURE DE REPAS
	615	ENTRETIENS ET RÉPARATIONS	
	6152	Entretien et réparations sur bien immobiliers	
	61522	Bâtiments	Dératisation par prestataire extérieur, vidanges fosses sceptiques, "notion de MO", nettoyage espace
	6155	Entretien et réparations sur bien mobiliers	
	61551	Matériel roulant	Réparation véhicule chez prestataire (changement de pneu...) "notion de MO"
	61558	Autres bien mobiliers	Clim, équipements de cuisine (four, chambres froides...)
	6156	Maintenance	Contrat de maintenance : clim, logiciel
	616	PRIMES D'ASSURANCE	BÂTIMENTS, VÉHICULE
	617	ÉTUDES ET RECHERCHES	ÉTUDES DE CONTRÔLE (CONFORMITÉ STRCUTURE)
	618	DIVERS	
	6182	Documentation générale et technique	Achat de livres... dépense SPC uniquement
	6184	Versements à des organismes de formation	"On aime le CGF"
	6185	Frais de colloques et séminaires	Dépenses SPC/CGF
	6188	Autres frais divers	Dépenses SPC/CGF, "prestation d'avance" réparation serveur, parking ADT (dépense non restauration)
	62	AUTRES SERVICES EXTÉRIEURS	
	622	RÉMUNÉRATIONS D'INTERMÉDIAIRES ET HONORAIRES	
	6225	Indemnités au comptable et aux régisseurs	Budget principal
	623	PUBLICITÉS, PUBLICATIONS, RELATIONS PUBLIQUES	
	6231	Annonces et insertions	Pour AO denrées alimentaires, note informative, communiqué
	6232	Fêtes et cérémonies	Budget principal
	624	TRANSPORTS DE BIEN ET TRANSPORTS COLLECTIFS	
	6241	Transports de bien	Fret
	6247	Transports collectifs	
	625	DÉPLACEMENTS, MISSIONS ET RÉCEPTIONS	
	6251	Voyages et déplacement	Billets d'avion, taxi...
	6256	Missions	Indemnités de déplacement
	626	FRAIS POSTAUX ET FRAIS DE TÉLÉCOMMUNICATIONS	
	6261	Frais d'affranchissement	Pour facturation remise directe par directeurs d'établissements, PM - BP
	6262	Frais de télécommunications	Téléphone, internet...
	627	SERVICES BANCAIRES ET ASSIMILÉS	COMPTE RÉGISSEUR

Chap.	Compte	Intitulé	Descriptif de la dépense
012 - CHARGES DE PERSONNEL ET FRAIS ASSIMILÉS			
012	621	PERSONNEL EXTÉRIEUR AU SERVICE	
	6215	Personnel affecté par la collectivité de rattachement	Au prorata des heures de travail pour restauration scolaire
	63	IMPÔTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILÉS	
	633	IMPÔTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILÉS SUR RÉMUNÉRATIONS	
	6336	Cotisations au centre national et aux centres de gestion de la fonction publique territoriale	Cotisations CGF
	64	CHARGES DE PERSONNEL	
	641	RÉMUNÉRATIONS DU PERSONNEL	
	6411	Personnel titulaire	
	64111	Rémunération principale	
	6413	Personnel non titulaire	
	64131	Rémunérations personnel non titulaire	
	645	CHARGES DE SÉCURITÉ SOCIALE ET DE PRÉVOYANCE	
	6451	Cotisations à la CPS	CPS
	647	AUTRES CHARGES SOCIALES	
6475	Médecine du travail, pharmacie	Cotisations, vaccins, visite médicale, trousse de secours	
042 - OPÉRATIONS D'ORDRE DE TRANSFERT ENTRE SECTIONS			
042	681	DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET AUX PROVISIONS - CHARGES DE FONCTIONNEMENT COURANT	
	6811	Dotations aux amortissements des immobilisations incorporelles et corporelles	Amortissement équipement de cuisine, matériel maintien en T°, extincteur
65 - AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE			
65	65	AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE	
	653	INDEMNITÉS ET FRAIS DE MISSION ET DE FORMATION DES MAIRES, ADJOINTS ET CONSEILLERS	
	6532	Frais de mission	Pour mission restauration scolaire
	654	PERTES SUR CRÉANCES IRRÉCOUVRABLES	
	6541	Créances admises en non valeur	À la demande du trésorier payeur pour personnes introuvables, décès (ISLV uniquement)
	655	CONTINGENTS ET PARTICIPATIONS OBLIGATOIRES	
6554	Contributions aux organismes de regroupement	Contributions SPCPF	
66 - CHARGES FINANCIÈRES			
66	66	CHARGES FINANCIÈRES	
	661	CHARGES D'INTÉRÊTS	
	66111	Intérêts des emprunts et dettes	AFD
67 - CHARGES EXCEPTIONNELLES			
67	67	CHARGES EXCEPTIONNELLES	
	673	TITRES ANNULÉS (SUR EXERCICES ANTÉRIEURS)	ERREURS, DOUBLONS, DÉCALAGE AVEC INFOS CPS
68 - DOTATIONS AUX PROVISIONS			
68	68	DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET PROVISIONS	
	681	DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET AUX PROVISIONS - CHARGES DE FONCTIONNEMENT COURANT	
	6817	Dotations aux provisions pour dépréciation des actifs circulants	
002 - RÉSULTAT DE FONCTIONNEMENT REPORTÉ			
023 - VIREMENT À LA SECTION D'INVESTISSEMENT			

LA GESTION DES COÛTS

Chaque collectivité doit connaître les coûts de son service de restauration scolaire afin d'identifier au mieux ses différentes marges de manœuvre.

Pour optimiser la gestion des coûts et mutualiser les informations, les services de restauration scolaire et de comptabilité doivent travailler en équipe.

Le **coût global d'un repas** prend en compte l'ensemble des dépenses qui sont retranscrites dans le budget, divisé par le nombre de rationnaires. Alors que le **coût moyen** d'un repas correspond au coût des denrées alimentaires total divisé par le nombre de repas, il est calculé par le gestionnaire.

Le coût est variable selon le menu du jour. Le rôle du gestionnaire est d'équilibrer ces coûts sur une période donnée, en jouant sur l'alternance entre des repas avec un coût en matières premières élevé (poisson cru) et des repas dits « moins coûteux » (lentilles-saucisses).

Lors du second jour du groupe de travail (voir page 35), les gestionnaires et les comptables répartis en groupe ont défini chaque coût.

Le tableau récapitulatif est présenté dans le schéma ci-dessous.

LES COÛTS D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

COÛT D'ACHAT	COÛT DE PRÉPARATION DES REPAS	COÛT DE LIVRAISON DES REPAS	COÛT DE SERVICE DES REPAS
	+ COÛT D'ACHAT	+ COÛT D'ACHAT + COÛT DE PRÉPARATION	+ COÛT D'ACHAT + COÛT DE PRÉPARATION + COÛT DE LIVRAISON
Denrées alimentaires Pour les îles : fret Assurance Frais de personnel Fournitures administratives Electricité Frais de télécommunication	Frais de personnel Formation du personnel des sites de production Traitement 3 D - Dératisation - Désinsectisation - Désinfection Energies (eau, électricité, gaz) Frais de télécommunication (internet, téléphone, vini de service) Equipement et matériel de cuisine Entretien et maintenance des équipements de cuisine Tenues vestimentaires Produits d'entretien	Véhicule Carburant Assurance Réparation et entretien du véhicule Matériel et équipement du véhicule Personnel de livraison (chauffeur-livreur) Tenues vestimentaires Produits d'entretien pour le véhicule et le matériel Matériel pour le maintien de la chaîne du froid	Frais de personnel Tenues vestimentaires Formation du personnel de service des repas Matériel et petit matériel pour le service Energies (eau, électricité, gaz) Poubelles Produits d'entretien

Concernant le coût des énergies, le service comptable, reçoit directement les factures relatives à la consommation de l'ensemble des structures de la commune.

Les sites de restauration scolaire n'ayant pas toujours un compteur spécifique, il faudra alors estimer leur consommation en se rapportant aux fiches techniques du matériel (...).

Pour le coût du personnel, il est nécessaire de travailler avec le service ressources humaines de la commune.



RESTITUTION DES GROUPES DE TRAVAIL « TARIFICATION »

Depuis 2014, le SPCPF coordonne des travaux avec les communes sur la tarification. Suite au 1^{er} groupe de travail, de septembre 2014, qui a réuni élus et responsables des services de restauration scolaire de Tubuai (Australes), Taputapuatea (ISLV) et pour les TG, Manihi et Rangiroa, le plan de travail a été décliné comme suit :

- Phase 1 : Gestion et suivi des coûts,
- Phase 2 : Politique tarifaire,
- Phase 3 : Facturation et communication aux parents d'élèves,
- Phase 4 : Le recouvrement.

En fonction de la thématique, seule la présence des agents ou des élus était requise, et parfois la présence des deux publics était nécessaire.

La phase 1 a débuté en 2015 avec un 2nd groupe de travail réunissant les gestionnaires de cuisine centrale et les responsables financier/comptable de Rimatara (Australes), Mahina et Teva I Uta (IDV) ainsi que 5 communes des ISLV (Bora Bora, Huahine, Taputapuatea, Tumarara et Uturoa). Le choix s'est porté sur des communes qui gèrent leur service en régie, et qui possèdent une cuisine centrale associée à des sites de distribution.

L'action a été montée de la manière suivante :

- Jour 1 : présence des gestionnaires uniquement, pour élaborer des outils nécessaires à la gestion quotidienne (gestion des stocks, fiches techniques, mercuriale des prix...),
- Jour 2 : présence des gestionnaires et des agents de services administratifs pour définir les coûts et leurs modalités de calcul,
- Jour 3 : présence des agents des services administratifs uniquement pour définir les recettes et les dépenses types d'un service de restauration scolaire.

Ce sont ces travaux qui vous ont été présentés.



Les participants du premier groupe de travail sur la tarification de septembre 2014.

LA FACTURATION

La commune va facturer aux parents d'élèves le service effectué selon les modalités de tarification définies par délibération communale. Les factures doivent comporter suffisamment d'éléments pour que les familles puissent comprendre ce qu'elles payent réellement. L'exemple présenté ci-dessous est une facture élaborée par le logiciel WINFAC déployé par le SPCPF pour les communes qui ont une tarification forfaitaire.

EXEMPLE D'UNE FACTURE DE CANTINE SCOLAIRE

COMMUNE DE RIMATARA

Tel. :
Courriel :

RIB :

FACTURE
Ref. : 2015.02-00005-1

Expéditeur :
COMMUNE DE RIMATARA

Destinataire :
M. MISTER Teva
ANAPOTO

Date	N°Facture	N°Rôle	N°Relevable
01/12/2015	5	2	00005

Année comptable : 2015
Période de référence : Novembre 2015

A régler avant le : 31 décembre 2015

Adresse du service :
M. MISTER Teva
ANAPOTO
98752 ANAPOTO

Désignation	Base	Prix Unitaire	Quantité	Nombre	Montant H.T.	T.V.A.	Montant T.T.C
Moana, Steven							
Enfant 100%		1250.00	1.00		1 250		1 250
TOTAL A PAYER (en FCP)					1 250	0	1 250

Titre exécutoire en application de l'article 799 du code de procédure civile de la Polynésie française, émis et rendu exécutoire conformément aux dispositions des articles L.1617-5, D.1617-23 et R.2342-4 du code général des collectivités territoriales par [nom, prénoms et qualité de la personne qui a émis le titre]. Tarif en vigueur selon la délibération n°XX/XXXX du JJ/MM/AA.

MODALITES DE REGLEMENT

- En personne à la règle de recettes de la commune : en espèce ou par chèque, du lundi au vendredi, de 7h à 14h, sans rdv, téléphone : 65.43.21, fax : 65.43.20
- En personne à la Trésorerie des îles-sous-le-vent : en espèce ou par chèque, du lundi au vendredi, de 7h20 à 11h40 et 12h35 à 14h15, avec ou sans rdv, téléphone : 60.22.75, fax : 66.23.81
- Par envoi postal d'un chèque adressé au Trésorier des îles-sous-le-vent, BP 4 - 98735 UTUROA-RAIATEA : dans votre intérêt, libellez le chèque à l'ordre du Trésorier des îles-sous-le-vent, veuillez joindre le talon détachable
- Par mandat postal ou virement sur le compte CCP n°14156 00001 9442210R056 84 ouvert au nom du Trésorier des îles-sous-le-vent, veuillez inscrire très lisiblement dans le cadre correspondant les références portées sur le talon détachable

VOIES DE RECOURS

Dans le délai de 2 mois suivant la notification la facture (article L.1617-5-2 du code général des collectivités territoriales), vous pouvez contester la somme mentionnée en saisissant directement le tribunal de première instance de Papeete.

RENSEIGNEMENTS, RECLAMATIONS, DIFFICULTES DE PAIEMENT

Renseignements et réclamations : si vous souhaitez obtenir des renseignements ou si vous estimez qu'une erreur a été commise, adressez-vous à la commune

Attention : la contestation amiable ne suspend pas le délai de saisine du juge judiciaire.

Difficultés de paiement : si vous avez des difficultés pour régler la somme qui vous est demandée, adressez-vous, munis des justificatifs de votre situation, au Trésorier des îles-sous-le-vent.

Vignette à découper
Ref. : 2015.02-00005-1

COMMUNE DE RIMATARA
Cantine

Rôle n° 2
Facture numéro 5 du 01 décembre 2015

Montant à payer : 1 250 FCP

N°Relevable 00005
Nom : MISTER Teva
Année comptable : 2015
Période de référence : Novembre 2015

Copyright B.A.O.E.D.I.

Le mode de tarification est forfaitaire ou à l'unité. Dans le premier cas, le montant est défini pour une période donnée, quelque soit le nombre de repas consommés par l'enfant.

De plus, c'est la commune qui délibère sur les modalités de remboursement, elle n'a aucune obligation de rembourser en cas d'absence de l'enfant.

Cependant, dans la majorité des cas, les repas sont remboursés, si et seulement si un certificat médical est présenté.

Dans le deuxième cas, ce sont les agents communaux présents à la cantine qui sont chargés d'assurer tous les jours le pointage des enfants, afin de relever les absences. Ces informations recueillies dans un cahier ou collectées via un logiciel spécifique sont ensuite transmises au service en charge de la facturation.

Pour aider les familles, la commune échelonne le paiement des frais de cantines scolaires en permettant un paiement des factures trimestriel (tous les trois mois), par période (toutes les cinq semaines) ou encore mensuel (par mois).

LE RECOUVREMENT

Le taux de recouvrement du service de restauration scolaire est généralement faible. En effet, beaucoup de factures

de cantines scolaires restent impayées. Or, le service de restauration scolaire n'est pas un service gratuit, il représente un coût important pour le budget de la collectivité. Les fonds utilisés pour compenser ce déficit sont des projets en moins pour les habitants de la commune.

En Polynésie française, les tarifs votés par les élus sont volontairement bas afin que tous les enfants puissent déjeuner à la cantine (égalité de traitement). Les impayés ont donc de lourdes conséquences et mettent en péril l'équilibre du budget dédié au service de restauration scolaire. Ce faible taux de recouvrement explique en partie le fait que les communes peinent à acheter des produits de qualité et à respecter les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (exemple des produits laitiers).

Un des moyens à la disposition de la commune pour pallier à ce problème est la saisie sur les allocations familiales effectuée par la CPS après qu'une demande en ce sens lui ait été adressée. Toutefois, cette procédure administrative est lourde et ses effets tardifs, puisque les prélèvements sont effectués sur l'année suivante. Dans la même perspective, certaines communes ont sollicité directement le

Haut Commissaire et le Commandant des forces armées pour réaliser des saisies sur salaire pour les corps de métier sous leur autorité directe.

En plus des allocations familiales, il existe d'autres dispositifs pour aider les familles. Il est important d'informer les parents d'élèves sur les modalités d'obtention de ces aides. D'un autre côté, et afin de les responsabiliser davantage, les communes doivent communiquer sur le coût réel des repas servis à leurs enfants ainsi que sur la part supportée par la commune. Les réunions publiques à la rentrée scolaire sont le lieu idéal pour aborder ces questions.

Il arrive également que les familles n'aient pas de moyen de transport pour se rendre à la Mairie afin d'effectuer le règlement de leurs factures, c'est pourquoi des permanences peuvent être organisées dans les écoles ou les mairies annexes.

Enfin, il est important de préciser que les communes ont le droit de refuser un enfant dont les parents n'auraient pas payé les factures de cantine scolaire, l'intérêt de la démarche étant de promouvoir et encourager des comportements citoyens responsables.



Mise en place de la table, cantine de Mairipehe - Teva I Uta.



L'équipe communale de la cuisine centrale de Mouaplatea.



**LA PRODUCTION DES REPAS
EN RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ**



3.1 Avant de passer en cuisine



Pour que chaque midi un repas soit servi aux enfants, les services doivent en amont définir les menus et commander les produits correspondants en quantité suffisante.

LES ÉTAPES D'ACHAT ET D'APPROVISIONNEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

1

ÉLABORER LE PLAN ALIMENTAIRE SUR 5 SEMAINES

2

DÉCLINER CE PLAN ALIMENTAIRE EN MENUS

3

DÉFINIR LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES EN MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PÉRIODE CONCERNÉE

● Grammages à respecter

● Fiches techniques de fabrication

● Qualité et propriétés des produits

● Régularité de l'approvisionnement

4

PASSER LES COMMANDES AUPRÈS DES DIFFÉRENTS FOURNISSEURS

● Règles de la commande publique à respecter

● Régularité de l'approvisionnement

5

RÉCEPTIONNER LES DENRÉES ALIMENTAIRES

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les repas servis aux enfants doivent être équilibrés. Pour cela, des outils sont à la disposition des gestionnaires (plan alimentaire) et des règles sont à respecter (fréquences, grammages et composition d'un repas).

LE PLAN ALIMENTAIRE

Le plan alimentaire est un document préparatoire à la rédaction des menus. Le nom du plat est remplacé par un terme générique correspondant à un apport nutritionnel (exemples : crudités, viande, féculent, produit laitier...). Il sert de trame et sera décliné par la suite en menus. Le plan alimentaire doit être élaboré sur 5 semaines (1 période scolaire) afin de faciliter les commandes et l'organisation du travail en cuisine.

Le plan alimentaire :

- Garantit la variété et l'équilibre des repas,
- Garantit le respect des recommandations nutritionnelles (fréquences),
- Permet l'affichage des menus à l'avance,
- Permet de tenir compte des possibilités d'approvisionnement (et des promotions),
- Constitue un gain de temps dans la conception des menus,
- Permet l'anticipation du travail de l'équipe de cuisine.

Pour élaborer un plan alimentaire, il est indispensable de tenir compte des informations présentées ci-après.

LE CHIFFRE À RETENIR

Seulement 50% des cantines

disposent d'un plan alimentaire et moins de la moitié avouent le respecter au quotidien.

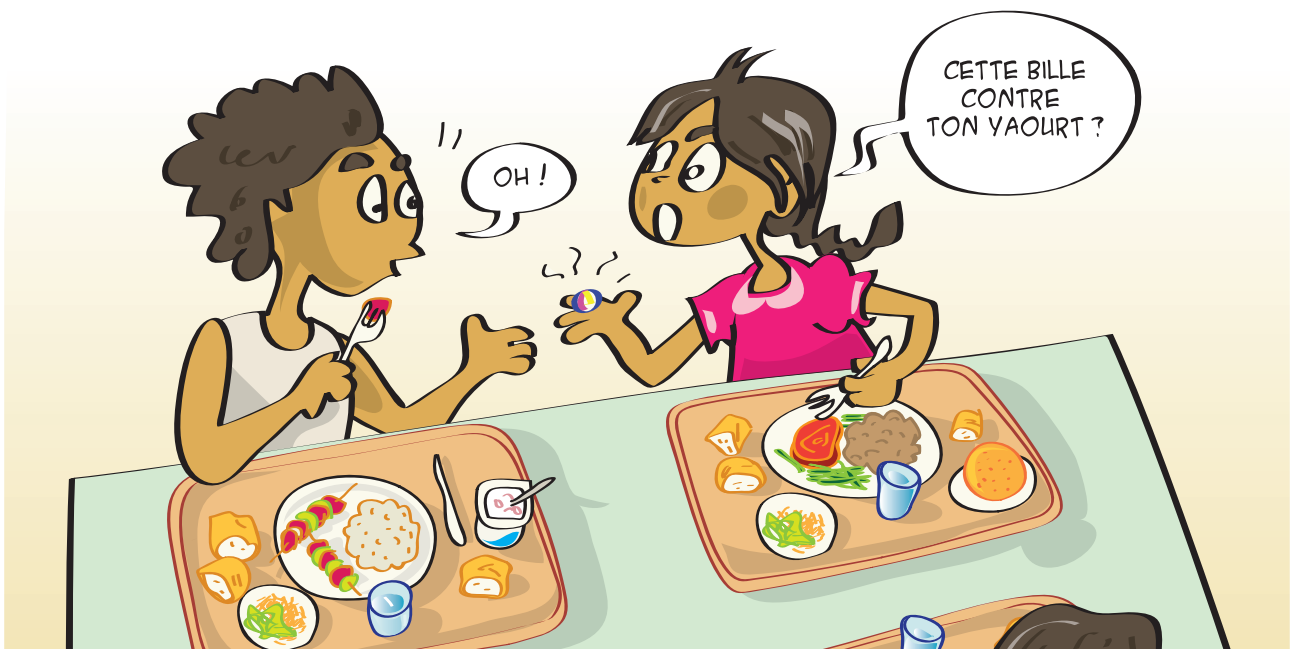
Source : État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré.

LES COMPOSANTES D'UN REPAS ÉQUILIBRÉ



Les composantes d'un repas :

Un repas équilibré comprend une structure de base à 4 composantes : une entrée, un plat protidique, un accompagnement et un dessert.



Des repas équilibrés pour les cantines scolaires.

LES FRÉQUENCES DE SERVICE

Pour garantir l'équilibre nutritionnel des menus, le plan alimentaire doit respecter des fréquences de service (minimales ou maximales) pour certains aliments. Le contrôle du respect des fréquences se fait sur la base minimale de 25 repas successifs (1 période scolaire) :

- Une crudité (légume ou fruit cru) : à chaque repas,
- L'eau potable : en libre accès,
- Les plats dits traditionnels (polynésiens ou chinois) : au moins une fois par semaine,
- Les tubercules locaux (taro, uru, manioc, fe'i, patate douce, etc.) : au moins une fois par semaine,
- Les plats à base de poisson local doivent être servis aux enfants au moins deux fois par semaine (en évitant les poissons transformés industriellement, type poisson pané).

CATÉGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS CONCERNÉS	FRÉQUENCE RECOMMANDÉE
Entrées riches en matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> - Les charcuteries : pâtés, saucissons, jambons - Certaines préparations chaudes comme les feuilletés, les friands, les quiches, les tartes salées, les pizzas, les nems ... - Certaines entrées froides comme les œufs durs avec mayonnaise, le céleri rémoulade, la macédoine de légumes avec la mayonnaise 	5 repas / 25 maximum
Aliments à frire ou pré-frits	Les cordons bleu, les aliments panés (poisson, escalope...), les frites, les pommes de terre rissolées, les pommes dauphines, les beignets de légumes, donuts, beignets sucrés, etc.	5 repas / 25 maximum
Desserts riches en matières grasses et/ou en sucre	Les beignets, les viennoiseries, les crêpes, les gâteaux à la crème ou au chocolat, les biscuits secs, les entremets, les crèmes desserts, l'ice cream, etc.	5 repas / 20 maximum
Entrées de légumes crus	La salade, les carottes râpées, le concombre, les tomates, le chou, les poivrons, la papaye verte, la mangue verte, etc.	15 repas / 25 maximum
Desserts de fruits crus	Tous les fruits frais	10 repas / 25 maximum
Légumes cuits en accompagnement	Le pota, le fafa, les brocolis, le chou, les carottes, les courgettes, les haricots verts, la ratatouille, etc. Tous les fruits frais	12 repas / 25 maximum
Apports en calcium	Le fromage, les yaourts, le fromage blanc, les desserts lactés, les flans, les laits gélifiés aromatisés, du fromage râpé, du lait, de la béchamel, etc.	A chaque repas

Une crudité
à chaque repas

LES TERMES UTILISÉS DANS LE PLAN ALIMENTAIRE

Le plan alimentaire s'élabore en utilisant une terminologie précise.

ENTRÉE	CRUDITÉS	Légumes crus proposés en entrée sous forme de salade, accompagnés d'une vinaigrette. Ex : salade, tomate, concombre, carotte, chou, cœur de cocotier, pousse de soja, poivrons, mangue verte, papaye verte...
	CUIDITÉS	Légumes cuits proposés en entrée sous forme de salade, accompagnés de vinaigrette. Ex: macédoine, betterave, haricots verts, asperges, cœur de palmier...
	BASE FÉCULENTS	Salade de pâtes, salade de riz, salade de pomme de terre, salade de patates douces, salade de taro, taboulé, maïs, tarte à la tomate, pizza, friand au fromage, friand à la saucisse...
	PROTIDIQUE	Poisson cru, œuf mimosa, œuf mimosa au thon, quiche, quiche aux légumes, pâtés...
PLAT PROTIDIQUE	VIANDE	<ul style="list-style-type: none"> - Viande rouge : Steak, steak haché, viande à ragoût, boulettes de viande... - Porc : jambon, échine, côtelettes, saucisses... - Veau / Agneau : gigot, épaule - Abats : cœur de veau ou d'agneau
	VOLAILLE	Poulet, poulet fumé, jambon de dinde, canard, cordon bleu...
	POISSON	Thon, mahi-mahi, espadon, poissons du lagon, pahu, poisson en conserve, poisson pané, crustacés, surimi...
	OEUF	Œuf dur, omelette
ACCOMPAGNEMENT	LÉGUMES	Légumes cuits cuisinés : carotte, pota, fafa, pousse de soja, chou-fleur, brocoli, épinard, navet, courgette, aubergine, haricot vert, haricot long, oignon, chou, poireau, champignons, potiron, chouchoute...
	FÉCULENTS	Riz, pâtes, pomme de terre, purée, taro, patate douce, uru, manioc, petits pois, maïs, légumes secs (lentilles, haricots rouges, haricots blancs, pois cassés)...
DESSERT	PRODUIT LAITIER	Fromage : gruyère, chesdale, Kiri, vache qui rit, camembert... Yaourt, fromage blanc, Mona, Petit-coquin, dessert lacté, flan semoule au lait, riz au lait,...
	FRUIT CRU	Ananas, papaye, banane, pastèque, melon, mangue, pomme, poire, orange, pamplemousse, salade de fruits frais...
	FRUIT CUIT	Compote, fruits au sirop (poire, pêche, fruits cocktail)
	PÂTISSERIE	Gâteau, tarte aux fruits, biscuits, ice-cream...

Définition des termes génériques.

EXEMPLE DE

PLAN ALIMENTAIRE SUR 5 SEMAINES

Voici un exemple de plan alimentaire sur 5 semaines adapté à la Polynésie française qui respecte les recommandations en vigueur. Ce document, élaboré par la direction de la Santé, peut être largement utilisé par l'ensemble des services de restauration scolaire.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	Cuidités Viande Féculents/ Légumes Fruit cru	Crudités Poisson Féculents Pdt laitier	Protidique Viande Féculents/ Légumes Fruit cru	Crudités Volaille Féculents Pdt laitier	Crudités Poisson Féculents/ Légumes Pâtisserie
SEMAINE 2	Crudités Poisson Féculents Pdt laitier	Féculents Volaille Légumes Fruit cru	Crudités Poisson Féculents/ Légumes Fruit cuit	Crudités Œufs Féculents/ Légumes Pdt laitier	Cuidités Viande Féculents Fruit cru
SEMAINE 3	Cuidités Viande Féculents Fruit cru	Crudités Poisson Féculents Fruit cuit	Crudités Œufs Légumes Pâtisserie	Crudités Poisson Féculents/ Légumes Pdt laitier	Féculents Volaille Légumes Fruit cru
SEMAINE 4	Crudités Poisson Féculents Pdt laitier	Protidique Volaille Féculents/ Légumes Fruit cru	Crudités Viande Féculents Pdt laitier	Cuidités Volaille Féculents/ Légumes Fruit cru	Crudités Poisson Féculents Fruit cuit
SEMAINE 5	Protidique Volaille Légumes Fruit cru	Crudités Poisson Féculents/ Légumes Pdt laitier	Protidique Volaille Féculents/ Légumes Fruit cru	Crudités Viande Féculents/ Légumes Pâtisserie	Crudités Poisson Féculents Pdt laitier

EXEMPLE DE MENUS SUR 5 SEMAINES

Cette étape consiste à « traduire » le plan alimentaire, qui comprend des termes génériques et dont l'objectif est de s'assurer du respect de l'équilibre alimentaire sur une période définie, en menus (entrée, plat, dessert). Ci-dessous, un exemple de déclinaison du plan alimentaire présenté précédemment.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	Betteraves / Maïs + cubes de fromage Maa Tinito Papaye	Carottes râpées Colombo de thon Riz à l'ananas Yaourt	Œuf mimosa au thon Bœuf aux légumes Purée de patates douces (lait) Orange	Concombre/ Tomate Poulet sauce champignons Torsettes Kiri	Salade de mangues vertes Aubergines farcies Poisson Riz Tarte à la banane
SEMAINE 2	Concombres/ Tomates Mahimahi sauce vanille Tagliatelles Flan chocolat	Friand au fromage Sauté de poulet Purée de légumes (lait) Pastèque	Carottes/ Choux râpés Poisson sauté aux légumes Gratin de uru (béchamel + fromage) Compote	Salade/ Tomate Fou Youn Ha Riz Vache qui rit	Macédoine de légumes Spaghettis Bolognaise (+fromage râpé) Ananas
SEMAINE 3	Cœur de palmier Porc au Taro Pamplemousse	Salade/Tomate Parmentier de poisson (lait+fromage) Poire au sirop	Concombre à la crème Omelette au fromage Haricots verts Tarte tatin papaye	Carottes râpées Poisson grillé Pota sauté/Riz Yaourt aux fruits	Taboulé Tajine de poulet Légumes Papaye
SEMAINE 4	Concombre/ Tomate Blanquette de poisson Riz Yaourt	Poisson cru Poulet Fafa Taro/ Patates douces Orange	Papaye verte râpée Saucisses Lentilles Kiri	Betteraves/ Maïs Chao men (poulet, nouilles, légumes) Pastèque	Salade de chou aux pommes + cubes de fromage Poisson au curry Frites Fruits cocktails
SEMAINE 5	Quiche aux légumes Poulet rôti Gratin brocolis (béchamel +fromage) Pomme	Choux râpés Poisson sauté tomates, poivrons Riz Mona vanille	Pain de poisson Cordon-bleu Purée/Haricots verts (lait) Banane	Carottes râpées Punupuatoro chou/pota Riz Clafoutis fruits (lait)	Concombre/ Tomate Poisson cru Uru Vache qui rit



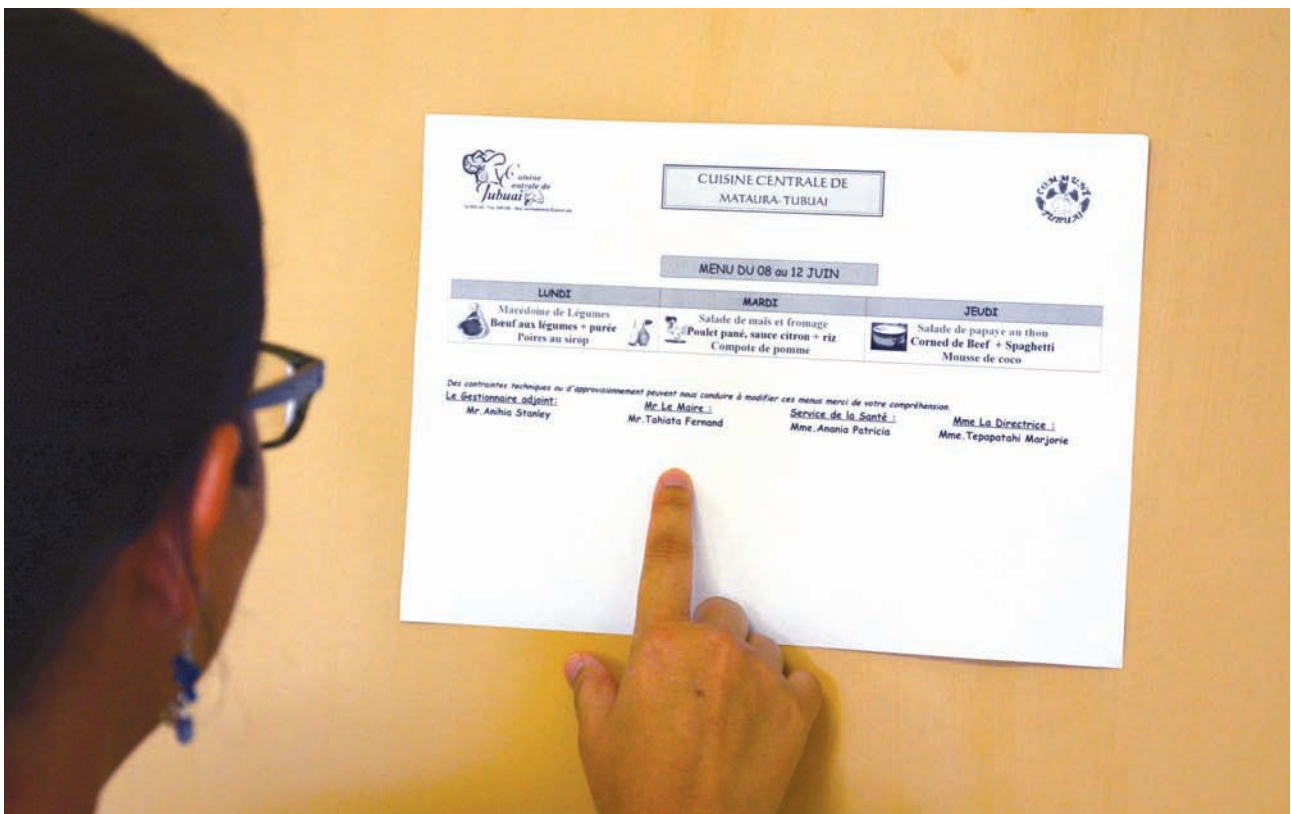
LES MENUS CONCERTÉS ET PARTAGÉS

AFFICHAGE DES MENUS

Les menus de la semaine doivent être affichés sur les panneaux d'information accessibles aux parents. Il est important de communiquer sur les menus servis à l'école afin que les parents puissent adapter le repas du soir en fonction de ce qui a été proposé aux enfants le midi.

RÉUNIONS D'INFORMATION

Il faut essayer de favoriser les échanges entre les parents, enfants, enseignants et professionnels de la restauration scolaire pour que chacun puisse exprimer son avis, ses difficultés, ses idées concernant la cantine. Ces échanges peuvent avoir lieu lors de réunions comme les conseils d'école, les réunions parents-élèves, les commissions de menus...



Lecture du menu de la semaine.

ÉTUDE SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS DANS LES CANTINES DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

En Polynésie française, **27 000 enfants prennent au moins un repas à la cantine scolaire chaque jour**. Il est donc important que celui-ci respecte un équilibre nutritionnel. D'autant plus que pour certains enfants, ce repas est le seul repas complet de la journée. **Cette étude est menée sur un échantillon de 23 cantines volontaires réparties sur l'ensemble du territoire polynésien.**

CONTEXTE

Depuis 2001, la direction de la Santé, en partenariat avec le Syndicat pour la Promotion des Communes, développe un **programme d'amélioration de la restauration scolaire en Polynésie française**.

Ce programme comprend plusieurs axes de travail, notamment la **formation des professionnels de santé à l'hygiène et l'équilibre alimentaire**. Afin d'évaluer l'impact de ce programme, **un état des lieux de la restauration scolaire a été réalisé en 2014**.

En complément, une **étude sur la qualité nutritionnelle des repas fournis par les cantines** est nécessaire pour **vérifier l'efficacité des formations dispensées auprès des gestionnaires et identifier les lacunes** ; ceci afin de proposer une offre de formations adaptées aux professionnels de la restauration scolaire (en partenariat avec le Centre de Gestion et de Formation).

À NOTER :

- L'équilibre des repas proposés aux enfants dépend de nombreux facteurs : connaissances en matière d'équilibre nutritionnel du gestionnaire, budget disponible, gestion des stocks, approvisionnement, techniques culinaires maîtrisées par l'équipe, etc.
- La Polynésie française est un territoire vaste comme l'Europe et les différentes îles qui la composent ne disposent pas des mêmes ressources et des mêmes infrastructures. Certains archipels (notamment les Tuamotu) ne sont pas propices à la culture maritime avec des fréquences très variables (livraisons pluri-hebdomadaires ou mensuelles)
- Le nombre de repas servis varie de 6 à 2000 repas/jour et les modalités de gestion du restaurant scolaire sont hétérogènes (communal, associatif, etc.)

En raison de l'absence de plan alimentaire établi sur 5 semaines dans la majorité des cantines, l'équilibre des menus a été étudié sur une période d'une semaine. Ainsi, les recommandations (habituellement calculées en terme de fréquence sur un cycle de 20 repas) ont été adaptées à cette contrainte et au contexte de la Polynésie française.

LES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS DANS LES CANTINES DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

LES ENTRÉES :

RECOMMANDATIONS

- **Crudités (légumes crus) :**
Au moins 3 fois par semaine



- **Entrée riche en matière grasse (charcuteries, pizza/quiche, etc.) :**
maximum 1 fois par semaine



CONSTATS DANS LES CANTINES

- 30% des cantines ne proposent pas suffisamment de crudités en entrée.

- Cette recommandation est bien respectée.

COMMENTAIRES

- On observe un manque de variété dans les entrées proposées. Les préparations à base de crudités ne sont pas très originales, il est possible par exemple de servir de la papaye ou de la mangue verte râpée.
- On retrouve le plus souvent dans les entrées des crudités, et plus rarement des légumes cuits (macédoine, betteraves rouges, haricots verts, etc.).
- Certaines cantines ne proposent pas d'entrée (repas à 2 composantes). C'est pourtant un élément du menu indispensable pour assurer l'équilibre des repas et réguler la satiété (sensation de faim).

LES FÉCULENTS :

RECOMMANDATIONS

- **1 féculent par repas**



CONSTATS DANS LES CANTINES

- Cette recommandation est atteinte par l'ensemble des cantines.

COMMENTAIRES

- Les féculents ne sont quasiment jamais proposés en entrée, ils sont essentiellement servis en accompagnement du plat principal. Pourtant les salades de riz, pâtes, blé, pomme de terre, etc. sont appréciées des enfants et permettent de varier les entrées proposées.
- On observe peu de féculents proposés en dessert sous forme par exemple de riz au lait, gâteau de semoule, etc.
- Les féculents sont présents en accompagnement presque tous les jours au détriment des légumes cuits (manque de variété).
- Parfois, deux portions de féculents sont proposées en accompagnement du plat principal (on retrouve rarement l'association d'un féculent + un légume cuit, ce qui serait pourtant un idéal à atteindre).
- Les apports en féculents frits (frites, pommes de terres dauphines ou rissolées...) apportent une grande quantité de matières grasses, il est donc important de limiter leur présence dans les menus et de les associer à un repas composé de légumes et de fruits.

LES TUBERCULES LOCAUX :

RECOMMANDATIONS

- **Au moins 1 fois par semaine**



CONSTATS DANS LES CANTINES

- Seulement 3 des sites étudiés proposent des tubercules (taro, uru, manioc, fé'i, patate douce) en quantité suffisante.

COMMENTAIRES

- Les tubercules locaux (types : taro, uru, patate douce...) sont très peu proposés aux élèves. Ils ont pourtant un intérêt nutritionnel non négligeable car ils apportent plus de vitamines, minéraux et fibres que les féculents ordinaires (riz, pâtes, pain...).
- Les tubercules sont très peu cuisinés (gratin, purées, etc.), ils sont généralement proposés cuits à l'eau ou à la vapeur.

LES LÉGUMES CUITS :

RECOMMANDATIONS

- **Au moins 2 portions par semaine**



CONSTATS DANS LES CANTINES

- Seulement 6 cantines proposent au moins 2 portions de légumes cuits par semaine.

COMMENTAIRES

- La part des légumes cuits dans les menus des cantines de Polynésie n'est pas suffisante. Pourtant ces aliments sont nécessaires pour garantir l'équilibre alimentaire des repas. Ils contiennent des vitamines, minéraux et contribuent à l'effet de satiété (grâce à leur teneur en fibres), ce qui permet de limiter le grignotage entre les repas.
- Les légumes surgelés ou en conserve sont une bonne alternative pour les cantines dont l'approvisionnement régulier en produit frais est difficile en raison de leur isolement géographique.

LE PLAT PROTIDIQUE :

RECOMMANDATIONS

- 1 aliment protidique à chaque repas



- 1 plat à base de poisson deux fois par semaine

CONSTATS DANS LES CANTINES

- Toutes les cantines proposent un repas comprenant un apport protidique. Mais seulement 25% des restaurants scolaires servent du poisson deux fois par semaine.

COMMENTAIRES

- On observe globalement une bonne variété dans le choix des viandes proposées. Cependant les modes de cuisson ne sont pas très diversifiés (on retrouve souvent des viandes en sauce).
- Pas assez de poisson servi aux élèves.
- Le poisson servi est souvent transformé (= poisson pané ou frit).

LES PLATS TRADITIONNELS :

RECOMMANDATIONS

- Au moins 1 fois par semaine



CONSTATS DANS LES CANTINES

- Seulement 10% des sites étudiés respectent cette recommandation.

COMMENTAIRES

- La présence de plats traditionnels dans les menus est rarissime, la plupart des cuisines n'en propose jamais. Pourtant la cantine a aussi un rôle de transmission des traditions et de la culture culinaire.

LES PRODUITS CALCIQUES :

RECOMMANDATIONS

- A tous les repas



CONSTATS DANS LES CANTINES

- Aucune cantine ne respecte cette recommandation.

COMMENTAIRES

- La présence de produits laitiers dans les menus est trop faible. Il est possible d'assurer un apport conforme aux recommandations en intégrant des produits laitiers aux préparations (béchamel, gratin).
- Les gestionnaires doivent veiller à la qualité des produits laitiers qui sont proposés aux enfants. En effet, les produits gélifiés ne nécessitant pas de réfrigération pour leur conservation ne sont pas des produits laitiers. Ils contiennent très peu de lait et une grande quantité de sucre.
- Lorsque la cantine est en charge de la préparation de la collation matinale, l'apport calcique peut être compensé en proposant un produit laitier à la récréation de 9h.

LES FRUITS FRAIS :

RECOMMANDATIONS

- 1 fruit frais au moins 2 fois par semaine



CONSTATS DANS LES CANTINES

- 50% seulement des cantines proposent des fruits frais en quantité suffisante.

COMMENTAIRES

- Les cantines doivent mettre en place des partenariats avec des agriculteurs voisins pour favoriser un approvisionnement régulier et indépendant des transports maritimes.
- Il est important de varier les préparations concernant les fruits crus. En effet, les enfants seront plus enclins à consommer des fruits découpés et préparés (salade de fruits, brochettes, etc.) que des fruits servis entiers.

LES DESSERTS RICHES EN SUCRES ET/OU MATIÈRES GRASSES :

RECOMMANDATIONS

- 1 fois par semaine maximum



CONSTATS DANS LES CANTINES

- 10 cantines proposent trop de desserts gras et/ou sucrés.

COMMENTAIRES

- Ces choix de produits riches en matière grasses et en sucres sont parfois faits au détriment des fruits crus. Il est important de ne pas dépasser les indications quantitatives par semaine pour assurer un apport alimentaire équilibré aux enfants.
- Autoriser une fois par semaine un dessert gras ou sucré permet d'égayer le repas et faire plaisir aux enfants. Il faut cependant s'assurer que ce dessert gras ou sucré s'intègre dans l'équilibre du menu de la journée.

LES GRAMMAGES

Il est essentiel d'adapter les quantités servies à l'âge des enfants. Il convient de ne pas donner des quantités supérieures à ces grammages afin d'éviter un apport calorique excessif générateur de surpoids et d'obésité. Une portion bien adaptée permet également d'éviter les gaspillages et donc de diminuer les coûts de production.

Pour varier les plats, la parfaite compréhension et la maîtrise du plan alimentaire permettent de créer à l'infini. Aussi il est essentiel :

- D'encourager la formation du chef de cuisine et de son équipe,

- De leur donner les moyens de progresser et de s'épanouir dans leur travail,
- De valoriser leur métier.

A ce niveau, les partenaires privilégiés sont les producteurs locaux, mais pas seulement. Des initiatives relevées lors de l'état des lieux, et qu'il convient d'encourager, témoignent d'une volonté de certaines communes d'assurer l'approvisionnement de leur cuisine centrale par la création d'une ferme maraîchère en permaculture, par exemple, ou en ayant recours à l'aquaponie.

Attention : Les grammages présentés en page suivante correspondent au poids net servi dans l'assiette. Il est donc nécessaire de commander plus pour compenser les pertes et les déchets lors de la préparation.



Fruits locaux découpés.

		Enfants en maternelle (3-5 ans)	Enfants en élémentaire (6-10 ans)
ENTRÉE			
CRUDITÉS	Salade verte	25g	30g
	Autres crudités	60g	80g
	Légumes cuits	50g	70g
BASE FÉCULENT	Salade de pâtes, de riz, de pomme de terre, de patates douces, de taro, Taboulé ...	60g	80g
	Tarte salée, pizza	70g	70g
	Friand, feuilleté	55 à 70g	55 à 70g
PROTIDIQUE	Œuf dur	1/2	1
	Poisson cru avec légumes	70g	90g
	Pâtés	30g	30g
PLAT PROTIDIQUE			
VOLAILLE	Viande sans os (steak, steak haché...)	50g	70g
	Viande avec os (gigot...)	60g	80g
	Boulettes de bœuf	60g = 2 boulettes	90g = 3 boulettes
	Jambon	40g	60g
	Saucisses (chipolata...)	50g = 1 saucisse	100g = 2 saucisses
	Porc morceaux sans os (échine...)	40g	60g
	Porc avec os (côtelette...)	-	80g
	Abats	50g	70g
VIANDE	Volaille avec os (cuisse de poulet...)	100g	140g
	Jambon de dinde	40g	60g
	Cordon bleu	50g	70g
POISSON	Poisson en morceaux sans arrêtes	50g	70g
	Poisson pané	50g	70g
ŒUF	Œufs durs, omelette	1	2
ACCOMPAGNEMENT			
LÉGUMES	Légumes cuits cuisinés	100g	100g
FÉCULENT	Pâtes, riz, semoule, lentilles, haricots blancs, haricots rouges...	120g	170g
	Pomme de terre, taro, patate douce, uru...	120g	170g
	Purée de pommes de terre en flocons	150g	200g
PAIN			
PAIN	Pain pour casse-croûte	1/4 baguette	1/3 baguette
	Pain baguette	Largeur de 2 doigts (1/15 ^e de baguette)	
DESSERT			
FRUIT CRU	Ananas	100g = 1 tranche	100g = 1 tranche
	Banane hamao	1/2	1/2
	Banane rio	1	1
	Papaye solo	1/4	1/4
	Pastèque ronde, melon	100g	100g
	Pomme, poire, orange	1/2	1
	Salade de fruits	100g = 2-3 cuil soupe	100g = 2-3 cuil soupe
FRUIT CUIT	Fruits au sirop (poire, pêche)	100g = 2 morceaux	100g = 2 morceaux
	Fruit cocktail	100g = 2-3 cuil soupe	100g = 2-3 cuil soupe
	Compote en gros pot	100g = 2-3 cuil soupe	100g = 2-3 cuil soupe
	Compote en pot individuel	1	1
PRODUIT LAITIER	Yaourt, dessert lacté	1	1
	Fromage blanc en gros pot	90 = 4 cuil soupe	120 = 5 cuil soupe
	Fromage blanc en pot individuel	1	1
	Petit suisse (Petit coquin...)	1	1
	Semoule au lait, riz au lait	100g = 2 cuil soupe	100g = 2 cuil soupe
	Portions : Kiri, Vache qui rit	1/2 ou 1	1
	Gruyère, Cheddar	20g	30g
PÂTISSERIE	Gâteaux, tartes	40 à 60g	40 à 60g
	Biscuits	20 à 30g	20 à 30g
	Ice cream	50 à 70g	50 à 100g



Certaines cantines préparent la collation matinale (9h), elles doivent donc respecter les recommandations de la circulaire n°709/MSP du 12 septembre 2013 portant sur l'amélioration de l'alimentation en milieu scolaire



Ministère de la Santé
Direction de la Santé

ORGANISATION DE LA COLLATION MATINALE

(DANS LES ÉCOLES DU 1^{ER} DEGRÉ)

Une alimentation saine et la pratique régulière d'une activité physique dès le plus jeune âge, sont reconnues comme étant des **facteurs indispensables à une bonne santé**. L'école se doit d'être un lieu de référence, un modèle, pour les enfants et leurs familles. Il est donc essentiel que **les établissements scolaires donnent l'exemple et offrent un environnement sain aux élèves**.

Une circulaire co-signée par les Ministères de l'Éducation et de la Santé (n° 709/MSP du 12 septembre 2013) encadre les aliments autorisés à la distribution ou à la vente dans l'enceinte des établissements scolaires.

LES RÈGLES À RESPECTER

- ▶▶ Une collation est organisée uniquement à la première récréation du matin (pas de collation à la deuxième récréation du matin, ni à la récréation de l'après-midi)
- ▶▶ Les portions servies doivent être adaptées à l'âge des enfants
- ▶▶ **La collation se compose uniquement d'un fruit ou d'un produit laitier**
- ▶▶ Les enfants doivent avoir accès à de l'eau potable tout au long de la journée

ALIMENTS À BASE DE FRUITS



ALIMENTS À BASE DE LAIT



A noter : Ces recommandations s'appliquent pour les collations collectives organisées par l'école, la commune ou l'association des parents d'élèves et doivent également figurer dans le règlement intérieur dans le cas où ce sont les parents qui mettent le goûter dans le sac. Un accompagnement doit être organisé si besoin pour convaincre les parents du bienfondé de cette mesure et de l'intérêt de ces recommandations pour leurs enfants.

**TOUS LES AUTRES ALIMENTS NE SONT PAS AUTORISÉS
AU SEIN DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES.**

LES COMMANDES EN DENRÉES ALIMENTAIRES

A partir des menus, des grammages et des fiches techniques, la commune définit ses besoins en denrées alimentaires en termes de quantité, de qualité et de conditionnement.

Les services de restauration scolaire gérés en régie communale sont soumis aux procédures du code des marchés publics. Toute action de l'acheteur public doit être guidée par les principes de la commande publique : la liberté d'accès à la commande publique, le principe de bonne gestion des deniers publics, la transparence des procédures et l'égalité de traitement entre les candidats.

LES SEUILS DES DIFFÉRENTS MODES DE PASSATION DES MARCHÉS

TRAVAUX, FOURNITURES ET SERVICES			
SEUILS DES DIFFÉRENTS MODES DE PASSATION	QUELLE FORME DE COMMANDE UTILISER	RÉFÉRENCES TEXTUELLES	MONTANT À PRENDRE EN COMPTE
En dessous de 5 457 602 F CFP (environ 45 709 €)	-Commande sans formalités (factures, mémoires, devis...) -Marché négocié -Marché sur appel d'offres	Article 321 du code des marchés publics (CMP)	Montant total des dépenses sur une année pour un même fournisseur, une même prestation, une même inscription budgétaire et une même opération
À partir de 5 457 602 F CFP (environ 45 709 €) et en dessous de 12 734 405 F CFP (environ 106 665 €)	Marché négocié	Articles 308 à 312 du CMP	Montant total de l'opération quelque soit sa durée
À partir de 12 734 405 F CFP (environ 106 665 €)	Marché sur appel d'offres	Article 295 à 300 du CMP	Montant total de l'opération quelque soit sa durée

Source : guide des marchés publics passés au nom des communes de la DIPAC.



Fruits et légumes entreposés.

LA VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX

L'utilisation des produits locaux dans la restauration collective scolaire n'est, en général, pas systématique dans les cuisines centrales. Pourtant leur consommation présente de nombreux intérêts, et ce, sur différents plans :

- **Nutritionnel** : Les produits locaux sont en général beaucoup plus intéressants d'un point de vue nutritionnel, car ils apportent davantage de nutriments, de vitamines et de minéraux, que certains produits importés (voir affiche ci-contre).
- **Economique** : privilégier l'utilisation de produits locaux participe au développement économique des filières locales et peut encourager les producteurs à développer leur exploitation, tout en valorisant les métiers du secteur primaire.
- **Ecologique** : favoriser l'approvisionnement de proximité réduit l'impact de son activité sur l'environnement (empreinte carbone) et peut véritablement servir de levier aux communes pour encourager l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement de la part des producteurs locaux. Privilégier des produits parfaitement adaptés à notre climat participe également à cette dynamique pour un développement durable du Pays.
- **Culturel** : éduquer le palais des jeunes convives au goût des produits locaux, couramment consommés autrefois dans la société polynésienne traditionnelle, participe à transmettre une partie du patrimoine culturel, et garantit d'une certaine manière le maintien de ces produits de qualité dans la consommation quotidienne de ces futurs adultes Polynésiens, sachant qu'aujourd'hui, les jeunes sont de plus en plus « exposés » aux produits importés de la grande distribution.

Le coût des matières premières, souvent supérieur à celui des produits transformés importés, et couramment utilisés en restauration collective, peut en effet constituer un frein pour certaines cuisines. Or, des initiatives menées par quelques chefs de cuisine pour promouvoir l'utilisation des produits locaux dans la restauration scolaire, ont montré que cela était parfaitement possible, pour peu que la gestion des coûts soit organisée et que les menus proposés ne soient pas composés uniquement de produits locaux.

Pour cela, le **chef de cuisine** doit faire appel à sa créativité pour introduire progressivement dans ses recettes les produits locaux, à la place des « traditionnels » produits importés couramment utilisés, ou pour créer des recettes originales.

Le taro et le uru par exemple, peuvent ainsi être utilisés pour la préparation de gratins ou de ragoûts, en remplaçant une partie de la quantité de pommes de terre ou de carottes habituellement utilisée.



Ragoût polynésien



Poêlée de Taro à la Hawaïenne



Ratatouille de papaye

Le travail du **gestionnaire** joue également un rôle important dans la promotion des produits locaux, à travers notamment l'élaboration des menus sur la période recommandée de 5 semaines. L'exercice consiste en effet à proposer un subtil équilibre entre des menus peu coûteux, et des menus qui nécessitent au contraire l'achat de matières premières au coût plus élevé (en général, les produits locaux), dans le respect du plan alimentaire.

Enfin, pour ce qui concerne les difficultés de régularité dans l'approvisionnement en produits locaux, parfois évoquées par les gestionnaires, des solutions peuvent être proposées par la commune, en concertation avec l'ensemble des acteurs, dont les producteurs locaux situés à proximité, et avec l'appui technique et le soutien du SPCPF.

La commune peut également envisager la mise en place d'une pépinière communale, à l'instar de ce qui a été réalisé par la commune de Taputapuatea.

MA'A TUPU, MA'A HOTU, HOPE TE AU

LES PRODUITS LOCAUX, C'EST BON POUR MA SANTÉ !

LE CALCIUM

Le calcium est essentiel pour la minéralisation des os et des dents. Une carence en calcium peut entraîner une fragilité osseuse, une tendance aux crampes et des anomalies du rythme cardiaque.

x10

Le taro apporte 10 fois plus de calcium que les pommes de terre.

LA VITAMINE C

Elle favorise l'absorption du fer présent dans les aliments et intervient dans plusieurs mécanismes hormonaux. Une déficience en vitamine C peut diminuer la résistance aux infections.

LE FER

Il entre dans la composition de l'hémoglobine qui sert principalement au transport de l'oxygène dans tout l'organisme. Le fer ne peut pas être synthétisé par l'organisme, il doit donc être apporté quotidiennement par l'alimentation en quantité suffisante. Un manque de fer se traduit par une fatigue intense.

x10

Les fruits locaux apportent 10 fois plus de vitamine C que les fruits importés.

x5

Le taro apporte 5 fois plus de fer que le riz.

LE MAGNÉSIUM

Il intervient dans la régulation du rythme cardiaque, dans le fonctionnement des muscles et dans la transmission de l'influx nerveux. Une carence en magnésium peut entraîner de la fatigue, des palpitations, des douleurs musculaires.

x3

Le manioc et le uru contiennent 3 fois plus de magnésium que les nouilles et autres pâtes.

LA VITAMINE A

Elle est impliquée dans la vision nocturne, la croissance, ainsi que le maintien de la santé de la peau et des muqueuses.

LA VITAMINE E

C'est un anti-oxydant. Elle protège les tissus contre les dommages de l'oxydation en neutralisant les radicaux libres ; elle joue de ce fait un rôle préventif dans le développement des cancers et sur le vieillissement.

La patate douce est une excellente source de vitamine A.

On trouve de la vitamine E dans tous les tubercules locaux alors que les produits importés (pâtes, riz) n'en contiennent pas.



Ministère de la Santé
Direction de la Santé

newrest



Enfant du primaire déjeunant à la cantine de Mairipehe - Teva I Uta.

La cuisine centrale de Taputapuatea : un outil de promotion des produits locaux

La commune de Taputapuatea, sur l'île de Raiatea, a fait le choix de promouvoir une agriculture durable et de privilégier un approvisionnement de proximité pour sa cuisine centrale.

Tout commence avec la valorisation des déchets verts (végétaux) des usagers récupérés en bord de route afin d'alimenter une plateforme de compostage qui sert à produire du terreau, dont une partie est revendue.

Ce terreau est principalement utilisé par la pépinière et les serres municipales, consacrées à la production hors sol de légumes et de quelques fruits. Ce système de culture se justifie par un sol beaucoup trop humide en saison des pluies, et donc peu favorable à la production des légumes et des fruits.

La pépinière fournit ainsi une fois par mois (dans la mesure du possible) la quantité de produits nécessaire à la préparation d'un menu « polynésien », réalisé par le chef de la cuisine centrale, M. Rudolphe Tchong Fong.

Ce dernier est passé maître dans l'art de sublimer l'utilisation des produits locaux en cuisine, afin de proposer aux convives des plats délicieux et gourmands pour le plus grand plaisir de leurs papilles. De cette manière, il « réenchante » certains produits plus traditionnels, consommés en général dans le seul cadre du traditionnel « ma'a tahiti ».

Cette démarche est amenée à se développer, car le maire, M. Thomas Moutame souhaite dépasser le stade de l'expérimentation pour véritablement passer à une production plus conséquente visant à augmenter l'autonomie des approvisionnements en matière de fruits et légumes.

Enfin, au delà de ces aspects plutôt « économiques », la démarche de la commune intègre également un volet pédagogique à travers les projets menés en partenariat avec les écoles.

LA RÉCEPTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

A la réception des denrées alimentaires, plusieurs contrôles sont à effectuer :

- Pour la gestion administrative
 - Vérifier que les marchandises reçues correspondent bien à la commande,
 - Vérifier que les quantités reçues correspondent bien à la commande,

- Pour le respect des règles d'hygiène alimentaire
 - Contrôler l'état général des marchandises,
 - Vérifier les dates de péremption (DLC, DLUO),
 - Effectuer des relevés de températures,
 - Décartonner les produits et évacuer les emballages,
 - S'occuper en priorité des produits sensibles.

En cas de non-conformité, les marchandises ne doivent pas être acceptées et doivent suivre la procédure de retour des marchandises définie par votre analyse des risques (HACCP).

3.2 En Cuisine !



En Polynésie française, la restauration scolaire du 1^{er} degré compte 72 sites de production dont 53 cuisines autonomes. Ces structures assurent la production de 109 352 repas/semaine, (74% des repas étant préparés par les cuisines centrales), ce qui représente en moyenne :

- 26 621 repas/jour à préparer pour les seules journées du lundi, mardi et jeudi.
- 14 745 repas/jour pour les petites journées que représentent le mercredi et le vendredi.

Les journées du Lundi, Mardi et Jeudi correspondent en effet aux « grandes » journées, où la quasi totalité des élèves déjeunent à l'école. Elles concentrent ainsi 73% des repas à préparer, contre seulement 18% pour le mercredi et 9% pour le vendredi.



Préparation du ragoût à Taputaputea.

RÈGLES D'HYGIÈNE GÉNÉRALES APPLICABLES À LA RESTAURATION COLLECTIVE

La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire est complexe. La mise en conformité exige du temps, de l'investissement et des moyens.

Le centre d'hygiène et de salubrité publique est le partenaire privilégié des communes pour tout ce qui concerne la mise aux normes des installations.

Les interventions du CHSP en restauration scolaire concernent :

- L'instruction des demandes de permis de construire (constructions neuves ou rénovations), toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), demandes d'allongement de la date limite de consommation (DLC), déclarations ou demandes d'autorisations.
- L'organisation des visites d'inspection des établissements (inopinées ou programmées).
- Le suivi du plan annuel de surveillance microbiologique.

Le contrôle du respect des règles sanitaires et d'hygiène en restauration collective, est un moyen dont disposent les communes pour renforcer l'efficacité de leur service public. Il permet également une reconnaissance des compétences et du professionnalisme des agents.



LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC)

DÉFINITION DES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES : apparition, dans le même temps, de troubles digestifs, chez 2 personnes au moins, ayant consommé un même aliment. La TIAC résulte d'une défaillance dans la chaîne alimentaire.

Dans le cas d'une TIAC, le responsable du service de restauration scolaire doit alerter le bureau de veille sanitaire (BVS) et/ou l'antenne du CHSP la plus proche. Il doit leur communiquer les informations nécessaires à la réalisation d'une enquête sanitaire :

- Les restes alimentaires qui seront conservés au réfrigérateur (Tahiti) au congélateur (pour les îles),
- Documents d'auto-contrôle, relevés de température, certificats médicaux d'aptitudes.

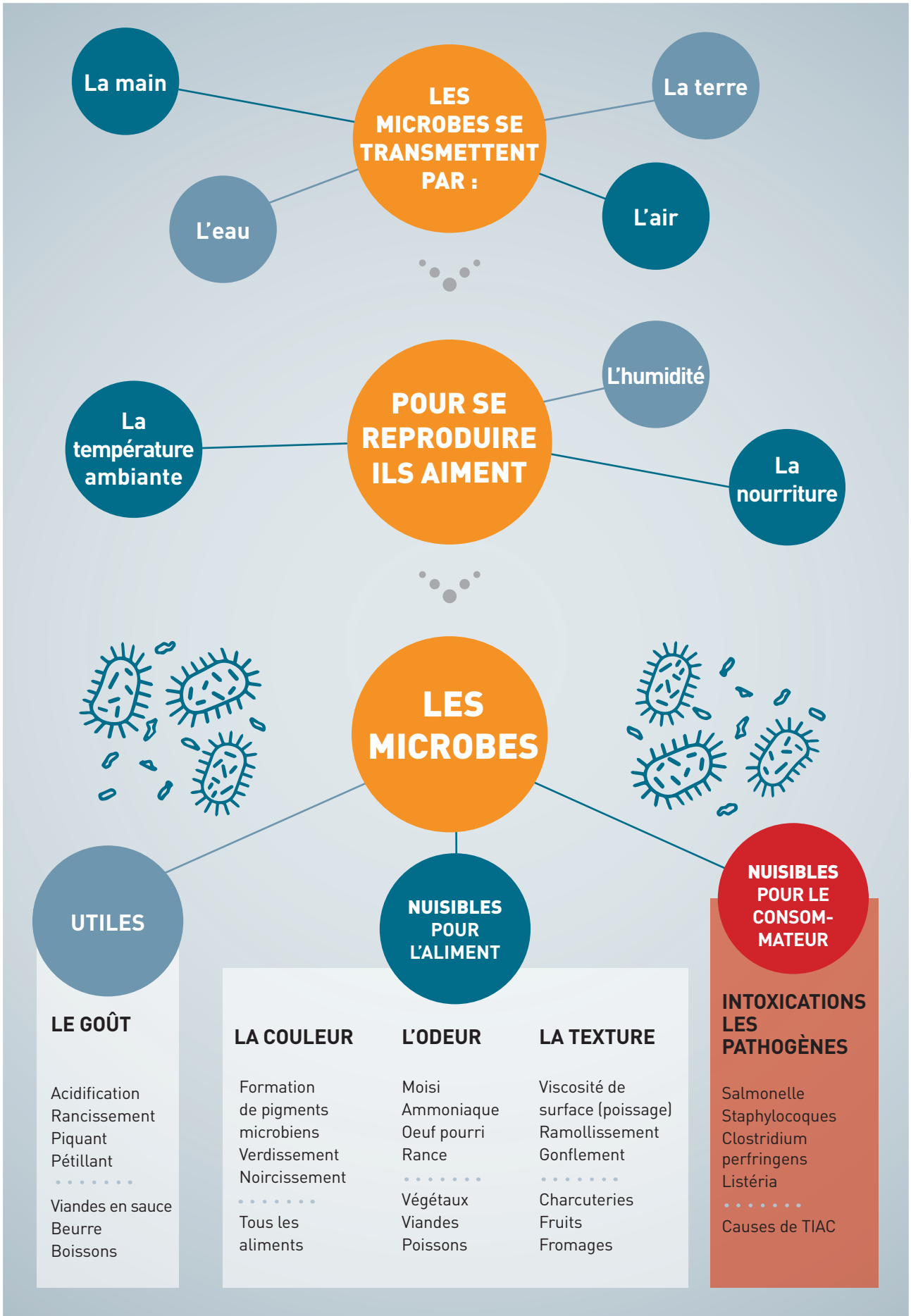
La déclaration est primordiale pour une intervention efficace des services sanitaires.

La prévention des TIAC passe par :

- Des agents formés pour réduire les risques de contamination par le personnel,
- La maîtrise des températures de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud,
- La maîtrise de la désinfection et du nettoyage des locaux et du matériel,
- La maîtrise de la traçabilité des denrées alimentaires.

Extrait du guide d'hygiène et salubrité publique - Fiche de procédure HAFP17A « Enquête, en cas de TIAC » et de Cuisine collective n°285, novembre 2015, p42.

CARACTÉRISTIQUES DES MICROBES





L'analyse globale des rapports d'audits de l'ensemble des communes a permis d'identifier les items les mieux maîtrisés par les communes, mais a également mis en exergue les risques les moins maîtrisés et qui représentent des dangers potentiels.

Le tableau ci-contre présente les items les mieux et les moins maîtrisés dans les sites de production.



Personnel, équipement et petit matériel d'une cuisine centrale.

RÉSULTATS DE L'ÉTAT DES LIEUX

	 ITEMS OÙ IL Y A LE PLUS DE DANGER	 ITEMS OÙ IL Y A LE PLUS DE RISQUES MAÎTRISÉS
CUISINES CENTRALES	1 Vestiaires sanitaires Approvisionnement de lave-mains. (4 cuisines centrales)	1 Milieu Présence d'un extincteur (14 cuisines centrales)
	2 Réception de matières premières Température de livraison (3 cuisines centrales)	2 Méthodologie Respect du FIFO (First in /First Out) (13 cuisines centrales)
	3 Cuisson Présence de lave-mains (3 cuisines centrales)	3 Mains d'oeuvre Effectifs suffisants (12 cuisines centrales)
	4 Pratiques réglementées Maîtrise des risques de la congélation maison (4 cuisines centrales sur 11)	4 Plonge batterie Utilisation de produits adaptés (10 cuisines centrales)
	5 Déconditionnement Procédure de déboîtage (3 cuisines centrales)	5 Comportement du personnel Tenue professionnelle adaptée (10 cuisines centrales)
CUISINES AUTONOMES	1 Réception de matières premières Température de livraison (31 cuisines autonomes)	1 Mains d'oeuvre Effectifs suffisants (18 cuisines autonomes sur 44)
	2 Réception de matières premières Maintien de la chaîne du froid (29 cuisines autonomes)	2 Stockage des matières premières Capacité de stockage (14 cuisines autonomes sur 45)
	3 Vestiaires sanitaires Approvisionnement de lave-mains (25 cuisines autonomes)	3 Méthodologie Respect du FIFO (First in /First Out) (13 cuisines autonomes sur 45)
	4 Transport Maintien de la chaîne du froid (15 cuisines autonomes sur 19)	4 Milieu Présence d'un extincteur (11 cuisines autonomes sur 42)
	5 Transport Propreté de matériel (10 cuisines autonomes sur 18)	5 Cuisson Propreté / état des locaux / matériel (11 cuisines autonomes sur 46)
REMARQUES	Lors du passage du formateur, 4 cuisines centrales sur 18 et 25 cuisines autonomes sur 28 n'avaient pas de savon bactéricide ou/et de papier à usage unique qui sont pourtant nécessaires pour se laver correctement les mains. Les températures réglementaires sont peu respectées lors de la réception des denrées alimentaires et à la livraison des repas, avec une absence des relevés de températures.	Les points maîtrisés ne relèvent pas de la compétence technique restauration scolaire (le premier étant la présence d'un extincteur dans la cuisine). A noter, que les sites de restauration scolaire emploient suffisamment de personnel pour servir chaque jour les repas en quantité suffisante.

LES FORMALITÉS ET DÉCLARATIONS ADMINISTRATIVES

Les cuisines autonomes et les cuisines satellites

Les cuisines autonomes et les cuisines satellites doivent être déclarées. Cette démarche est principalement administrative et répond aux conditions fixées par les arrêtés n°1116 CM du 06/10/2006, n°184 CM du 07/02/2010, et n°1119 CM du 09/10/2006.

Les cuisines centrales

Les cuisines centrales qui assurent la production de repas destinés à d'autres établissements doivent disposer d'une autorisation d'ouverture et d'exploitation depuis le 31 décembre 2013 pour Tahiti et Moorea, et depuis le 31 décembre 2014 pour les autres îles. La délibération n°77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires

d'origine animale modifiée dernièrement par la LP 2013-15 du 10/05/2013 et l'arrêté n°1115 CM du 06/10/2006 précise la réglementation applicable. Les cuisines centrales construites antérieurement à 2006 doivent impérativement constituer un dossier auprès du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP). Les imprimés et la liste des pièces demandées sont téléchargeables sur le site du CHSP.

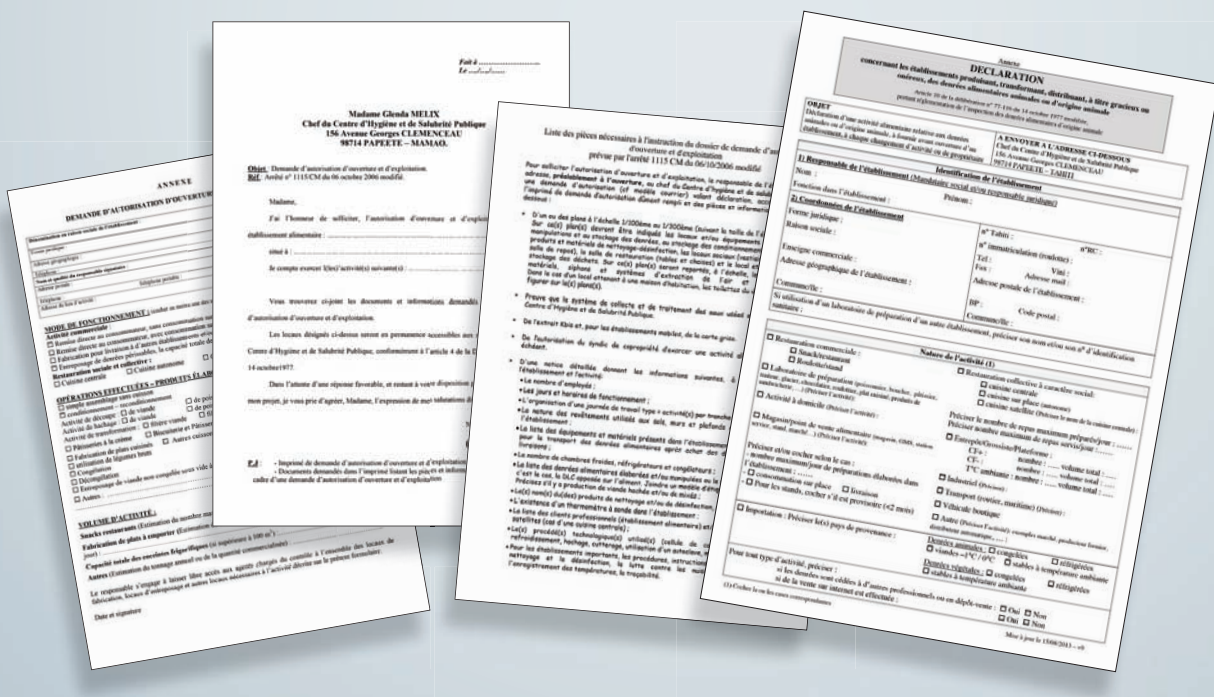
La situation en Polynésie française

Au 05 mai 2015, le CHSP a publié la liste des établissements autorisés par arrêté individuel publié au journal officiel de la Polynésie française, soit 10 cuisines centrales sur Tahiti et Moorea.

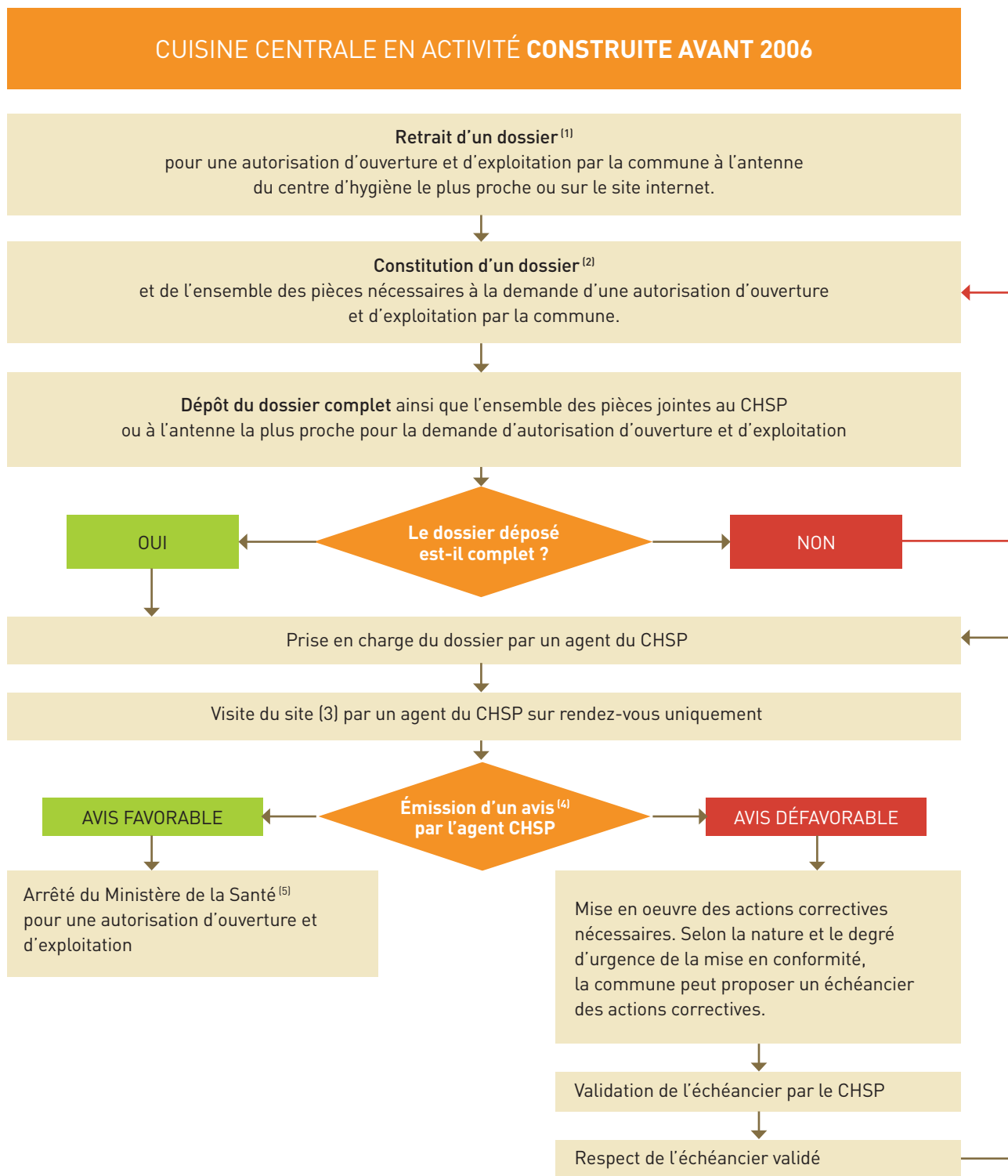
En juin, les informations à disposition du SPCPF et du CHSP ont été croisées :

- Pour les cuisines autonomes et les cuisines satellites :
 - Seulement 1 site de distribution déclaré et 6 sites en cours de déclaration.
- Pour les cuisines centrales soumises à l'autorisation d'exploitation :
 - 10 cuisines centrales autorisées et 5 cuisines centrales en cours de régularisation de situation.

LES DOCUMENTS À COMPLÉTER POUR UNE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITATION.



DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE ET D'EXPLOITATION POUR UNE CUISINE CENTRALE CONSTRuite AVANT 2006



(1) Le retrait du dossier se fait à l'une des antennes du CHSP, ou sur leur site internet www.hygiene-publique.gov.pf/

(2) Le dossier est constitué : d'une lettre adressée au chef de centre pour une demande d'ouverture et d'exploitation, un imprimé de demande d'autorisation et d'exploitation, l'ensemble des documents demandés. Le dossier doit démontrer la capacité à maîtriser le risque alimentaire au travers de l'organisation, des moyens déployés et des outils utilisés.

(3) La visite du site : l'agent du CHSP avec un agent de la commune vérifie les infrastructures, les installations, le matériel, les procédures et les pratiques professionnelles afin de s'assurer de la sincérité des déclarations faites.

(4) L'avis émis par l'agent du CHSP est adressé par courrier au Maire. Il fait état des constats réalisés lors de sa visite sur site, il émet un avis favorable ou défavorable, et propose dans le cas échéant les préconisations à mettre en place.

(5) En cas d'avis favorable, l'autorisation d'ouverture et d'exploitation du site est accordée par le Ministère de la Santé par arrêté qui sera publié au Journal officiel. Le délai est d'au moins 6 semaines.



LA FORMATION

La formation continue représente également un enjeu fort dans la professionnalisation des services. Pour ces agents, celle-ci est assurée par le Centre de Gestion et de Formation (CGF).

Le CGF est un établissement public à caractère administratif créé par la loi, depuis 2011.

L'une de ses missions est de permettre à l'agent de développer ses compétences pour renforcer ses capacités.

Public concerné : tout agent communal bénéficie du droit à la formation tout au long de sa vie, quelle que soit sa catégorie, son âge, son statut, sa collectivité communale d'origine, sa situation géographique.

Les formations « restauration scolaire 2015 » abordaient les thématiques suivantes :

- Techniques culinaires de base,
- Hygiène et les risques alimentaires HACCP,
- Nettoyage des locaux et du matériel en restauration collective.

Le CGF est le partenaire incontournable du SPCPF pour déployer un projet d'amélioration de la restauration scolaire, compte-tenu des besoins en formation des agents.

RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES AU PERSONNEL DE LA CUISINE

LE PERSONNEL DE CUISINE

361 personnes travaillent sur les sites de production, dont 53% dans une cuisine centrale. Le personnel de restauration joue un rôle central dans le respect des normes d'hygiène.

Selon le mode de gestion (régie ou DSP), le mode d'organisation (CC ou CA) et le nombre d'enfants, l'organisation du personnel diffère d'une commune à l'autre.

Dans certains cas, il y a du personnel uniquement dédié à la préparation des repas (en CC) avec parfois des agents en charge spécifiquement de la gestion administrative. Dans d'autres cas, les collectivités ont fait le choix d'employer du personnel polyvalent qui assure la préparation des repas et le service aux convives.

Les gestionnaires, ou responsables de cuisine centrale, sont des relais essentiels dans le déploiement d'une stratégie globale de la restauration. Leur rôle est de veiller au bon fonctionnement de la cuisine centrale, tant au niveau de la production des repas que de leur distribution afin que chaque enfant mange à sa faim, dans le respect de la politique définie par la commune.

Compte-tenu de l'éparpillement des structures de restauration scolaire et de l'hétérogénéité des niveaux de compétences et des parcours professionnels des gestionnaires, la professionnalisation de ces derniers ainsi que leur mise en réseaux semblent essentielles pour une amélioration globale de la restauration scolaire du 1^{er} degré.

Les maires ont un rôle à jouer en recrutant des agents de restauration issus de formations initiales qui les auront préparés à leur rôle et missions au sein du service de restauration scolaire. Bien qu'il n'existe pas de cursus spécifique à la restauration collective en Polynésie, les élèves diplômés qui sortent d'un lycée professionnel ou du lycée hôtelier possèdent en général les connaissances de base nécessaires, et peuvent ainsi prétendre à ce type de poste.

RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES

Les règles sont précisées dans l'arrêté n°1115/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

Le personnel doit obligatoirement porter des vêtements de travail appropriés et propres, réservés exclusivement au secteur sain de l'établissement.

Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits est tenu de se laver les mains à chaque reprise du travail et en cas de contamination.

Il est interdit de fumer, de cracher, de boire, ou de manger dans les locaux de travail ou d'entreposage des produits.

Les personnes souffrant d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doivent en aucun cas travailler dans les locaux de manipulation de denrées alimentaires.

Au recrutement des agents, toute personne susceptible d'être affectée au travail ou à la manipulation de matières premières ou de produits, doit prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

Les responsables des établissements doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent, le cas échéant, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

LES RÉSULTATS DE L'ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

Pour éviter la contamination des denrées alimentaires, deux points clés sont à respecter : un lavage des mains adapté et fréquent, et le respect du port de la tenue professionnelle.

LES CUISINES CENTRALES

COMPORTEMENT DU PERSONNEL		Répartition des notes						Total
	Moyenne	-3	-2	-1	1	2	3	
Hygiène du personnel	0,94	1	3	2	1	6	5	18
Tenue Professionnelle adaptée	1,44	1	1	3	2	1	10	18

Les deux items sont maîtrisés par la majorité des cuisines centrales : 5 CC sur 18 ont été notées « 3 » à hygiène du personnel et 10 CC sur 18 ont été notées « 3 » au second item, ce qui veut dire que les agents portent une tenue professionnelle adaptée.

LES CUISINES AUTONOMES

COMPORTEMENT DU PERSONNEL		Répartition des notes						Total
	Moyenne	-3	-2	-1	1	2	3	
Hygiène du personnel	-0,11	13	3	4	9	10	5	44
Tenue Professionnelle adaptée	-1,02	11	5	0	5	4	4	43

Un tiers des cuisines autonomes sont notés « -3 » pour les deux items, soit un risque non maîtrisé : dans 13 sites notés « -3 », l'hygiène du personnel représente un risque sanitaire. Seulement 5 sites ont été notés « 3 » et maîtrisent donc cet item. Dans 1/4 des sites, la tenue portée par les agents n'est pas adaptée.

Source : État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.



Mise en place de la table à Nuutafaratea.

LA TENUE PROFESSIONNELLE

Le port d'une tenue professionnelle complète et adaptée est obligatoire. Les vêtements de travail doivent être distincts de ceux portés dans le civil.



En cas d'infection le port du masque bucconasal est obligatoire.



Le port des gants à usage unique est obligatoire pour les manipulations à risque ou en cas de plaie.

La **coiffe** (toque, calot, charlotte) pour éviter que les cheveux ne tombent dans les préparations.

La **veste de cuisine** protège le corps en cas de salissures et de brûlures.

Le **tablier** avec ou sans bavette protège en cas de salissures et de brûlures.

Dans la cuisine, les **bijoux** sont interdits car ils représentent un risque physique ou microbologique.

Le **pantalon de cuisine** protège le corps en cas de salissures et de brûlures.

Les **chaussures de sécurité** antidérapantes pour éviter les brûlures et les chutes.

La tenue professionnelle en restauration collective.

LES ÉTAPES POUR SE LAVER LES MAINS EN RESTAURATION COLLECTIVE

QUAND SE LAVER LES MAINS ?

Le lavage des mains doit être effectué :

- Avant le service,
- Dès qu'elles sont visiblement sales,
- Après la pause,
- Après avoir téléphoné,
- Après la manutention de poubelles,
- Après la manutention de produits à risques...

COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

- Se mouiller les mains
- Savonner
- Frotter (les paumes, entre les doigts, pouces, dos)
- Nettoyer les ongles
- Rincer les mains
- Sécher avec du papier à usage unique
- Jeter le papier sans toucher la poubelle

AVEC QUOI SE LAVER LES MAINS ?

Pour que le lavage des mains soit efficace il faut du matériel adapté :

- Lave-mains à commande non fémorale,
- Savon bactéricide,
- Papier à usage unique.



**RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES
AUX LOCAUX, AUX MATÉRIELS ET
AUX OUTILS**

Toutes ces règles sont précisées dans l'arrêté n°1115/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

Les établissements doivent comporter des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités

professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière à éviter toute contamination de produit.

Les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les denrées.

Les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les denrées sont nettoyés et désinfectés immédiatement après toute contamination au cours du travail et dans tous les cas à la fin des opérations de la journée.

Lorsque l'ouverture des portes ou fenêtres peut entraîner une contamination des produits, celles-ci ne doivent être ouvertes pendant l'activité que pour des nécessités de service.



LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

En France métropolitaine, les services de restauration scolaire ont des obligations de moyens et de résultats. Le PMS concerne tous les établissements quelque soit le nombre de repas. Le PMS se constitue de :



Les bonnes pratiques d'hygiène concernent les locaux, le matériel, le personnel...

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point ou l'analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise. Cette méthode se décline en 7 grandes étapes.

- Identifier et analyser les risques à tous les stades de l'activité,
- Déterminer les points critiques à maîtriser (CCP),
- Fixer les limites critiques pour chaque CCP,
- Mettre en place un système de surveillance,
- Définir les mesures et actions correctives,
- Vérifier le système mis en place,
- Constituer un système documentaire (procédures, relevés...).

En cuisine, pour l'analyse des risques, c'est la méthode 5 M (Matières-Milieu-Méthodes-Main d'œuvre-Matériel) qui est couramment utilisée.

Traçabilité

La réglementation en vigueur exige d'être en mesure de remonter la chaîne de production pour chaque préparation. Les informations sur les produits, fournisseurs et clients doivent être conservées 5 ans.

Des procédures spécifiques de retrait pour produits non conformes doivent également être mises en place.

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Quelques définitions : le **nettoyage** c'est l'élimination des souillures physiques, la surface nettoyée sera « propre », alors que la **désinfection** c'est l'élimination des souillures dues à des microbes, la surface désinfectée sera « saine ».

Le nettoyage et la désinfection assurent l'hygiène des locaux et des matériels qui vont être en contact avec les denrées alimentaires.

Le plan de nettoyage

Un plan de nettoyage et de désinfection est établi pour l'ensemble des locaux et du matériel de travail. Ce plan doit être rédigé de façon à faire apparaître :

- Quoi ? : nom de l'élément ou de la machine à nettoyer,
- Avec quoi ? : les produits et matériel à utiliser,

- Quand ? A quelle fréquence ? : la périodicité des opérations de nettoyage et de désinfection,
- Comment ? : les méthodes utilisées,
- Par qui ?.

Ce plan doit être affiché à des emplacements appropriés afin que le personnel puisse s'y référer aisément.

Les produits d'entretien

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants.

Les produits d'entretien se classent selon la nature de la salissure et leur mode d'action. Ci-dessous les principaux :

- Abrasif pour les salissures adhérentes,
- Détergent pour les salissures grasses,
- Désinfectant pour les salissures dues aux microbes,

- Détartrant pour les dépôts de calcaire.
- Il ne faut pas mélanger les produits d'entretien. Cela pourrait rendre les produits inefficaces voire dangereux pour la santé.

L'eau de javel est un désinfectant. Le produit peut être utilisé pour la désinfection des locaux et du matériel. Si les doses de dilution sont strictement respectées, l'eau de javel représente peu de risques.

Le stockage des produits d'entretien se fait à l'abri du soleil et de toute source de chaleur, dans une réserve spécifique.

Chaque produit doit être clairement identifié par son étiquette. Les bouteilles ou bidons doivent être soigneusement fermés. Le local doit être obligatoirement fermé à clé.



Nettoyage et désinfection de l'équipement professionnel après utilisation.

RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRÉPARATION DES REPAS

LE CIRCUIT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Le transport des denrées alimentaires doit respecter un cheminement bien précis appelé, la marche en avant.

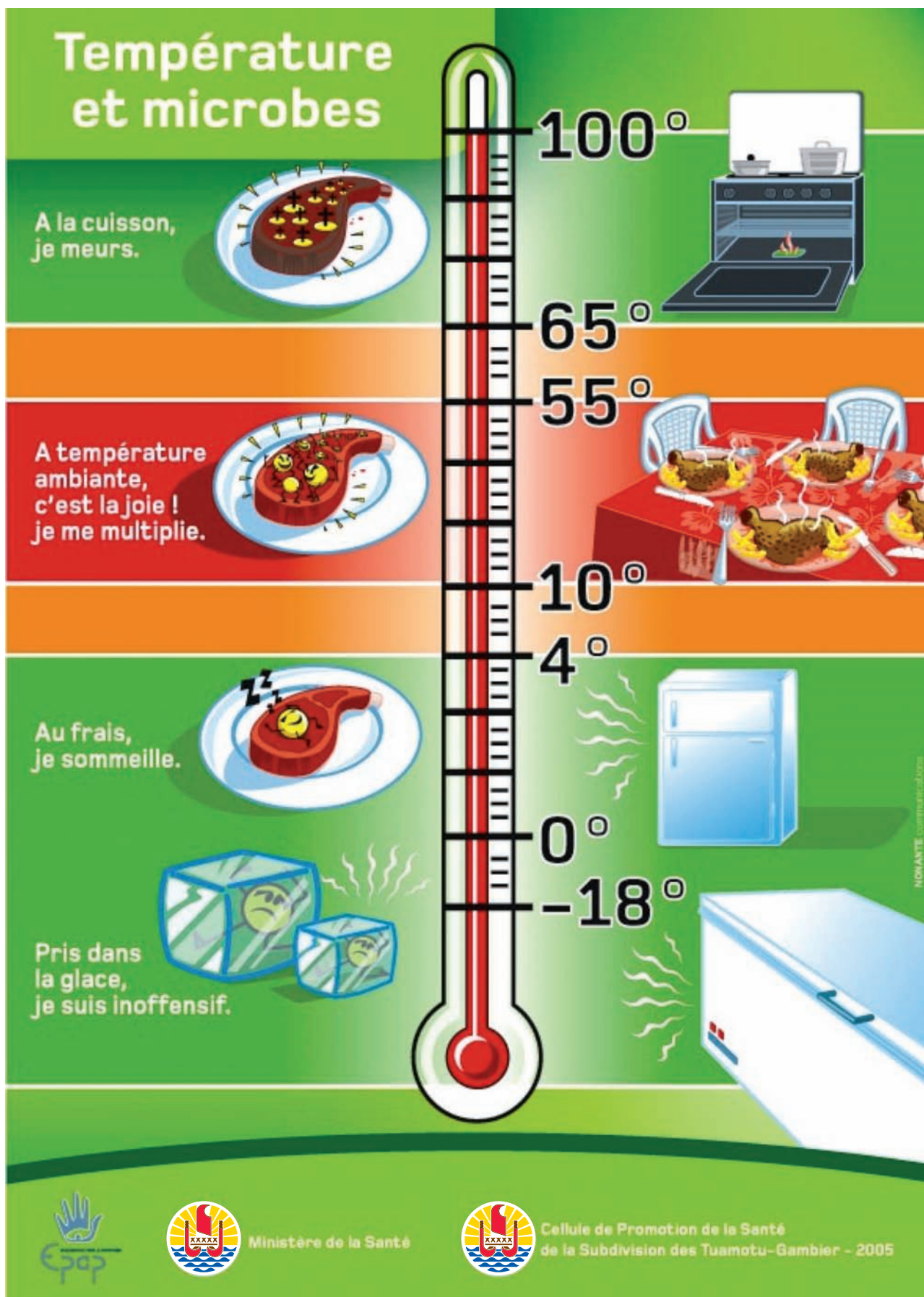
C'est un principe d'aménagement ou d'organisation pour éviter le croisement de denrées alimentaires considérées comme étant « sales » avec des denrées alimentaires « propres ».

La marche en avant dans l'espace : les denrées alimentaires brutes (considérées comme sales) et les produits finis (dits propres) ne doivent pas

se croiser afin d'éviter toute contamination.

La marche en avant dans le temps : si la configuration de l'espace ne permet pas de séparer les opérations, la marche en avant devra alors se faire dans le temps. Les différentes activités devront obligatoirement être séparées par la désinfection et le nettoyage des locaux et du matériel.

L'EFFET DE LA TEMPÉRATURE SUR LES MICROBES



LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Le maintien en température s'effectue à chaque étape de la préparation d'un repas, de la réception des marchandises à la gestion des restes alimentaires.

Le respect des températures est primordial pour éviter la multiplication des microbes responsables des TIAC (voir schéma ci-contre).

Celui-ci est possible si le matériel utilisé est adapté et si les procédures sont strictement respectées.

Des contrôles réguliers de la température des denrées alimentaires sont à effectuer à chaque étape, à la réception des marchandises, pour vérifier la température des chambres froides, pendant les préparations chaudes et froides, lors des livraisons, au service.

LE STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Le stockage en restauration collective respecte certaines règles afin que les produits soient bien rangés et permettent le respect de la réglementation en vigueur.

La capacité des locaux et des dispositifs d'entreposage doit être suffisante pour assurer, sans risque de contaminations croisées, le stockage hygiénique des denrées alimentaires.

Le stockage des denrées à même le sol est interdit. Les produits alimentaires doivent être protégés de tout contact avec les nuisibles.

Le sol des réserves doit être revêtu d'un matériau imperméable, résistant et facile à laver avec une pente pour diriger les eaux de lavage vers un siphon de sol.

STOCKAGE SELON LE TYPE DE MARCHANDISES



LES RÉSULTATS DE L'ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ

LES CUISINES CENTRALES

Grille d'audit

STOCKAGE MATIÈRES PREMIÈRES		Répartition des notes						Total
	Moyenne	-3	-2	-1	1	2	3	
Séparation des denrées par catégories	0,56	2	4	1	1	6	4	18
Respect des T° de stockage	2	0	1	2	1	3	11	18
Propreté des locaux et matériel de stockage	1,5	1	0	3	3	3	8	18
Respect du stockage froid en zones saines et souillées	0,61	2	2	3	3	3	5	18
État des matériels de stockage (armoire, chambre froide)	1,06	1	2	2	2	7	4	18
Capacités de stockage suffisantes	1,5	1	0	3	2	5	7	18
Respect de la méthode du FIFO pour le stockage des denrées	2,39	1	0	0	1	3	13	18

Pour 4 items sur 7, les cuisines centrales ont majoritairement un « 3 », elles maîtrisent ce risque.

LES CUISINES AUTONOMES

Grille d'audit

STOCKAGE MATIÈRES PREMIÈRES		Répartition des notes						Total
	Moyenne	-3	-2	-1	1	2	3	
Séparation des denrées par catégories	-0,20	5	11	8	9	6	5	44
Respect des T° de stockage	-0,48	10	13	4	2	8	7	44
Propreté des locaux et matériel de stockage	-0,27	8	11	8	5	2	11	45
Respect du stockage froid en zones saines et souillées	-0,91	15	10	4	5	2	7	43
État des matériels de stockage (armoire, chambre froide)	-0,62	14	12	2	3	5	9	45
Capacités de stockage suffisantes	-0,76	5	4	6	11	5	14	45
Respect de la méthode du FIFO pour le stockage des denrées	0,02	8	11	2	6	2	13	42

Pour 5 items sur 7, la majorité des cuisines centrales ont « -2 », ces points représentent un danger important.

Source : État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.

Le rangement des denrées alimentaires doit respecter la méthode « First In First out » (FIFO) pour respecter les dates de péremption. Cette méthode est appliquée dans 13 CC sur 18 et seulement dans 13 CA sur 42. Pour les cuisines autonomes, la moitié des sites présente un risque sanitaire.

Les températures de stockage dépendent de la nature et de la gamme des produits. Les lieux de stockage et le matériel de stockage doivent être propres afin d'éviter toute contamination. La propreté de ces lieux et du matériel sont notées « 3 » dans 8 CC sur 18 et 11 CA sur 45. Pour ce même item, 11 CA sur 45, soit la même proportion, ont eu « -2 ».

Les températures de stockage semblent être mieux respectées dans les cuisines centrales (11 CC sur 18 ont « 3 ») que dans les cuisines autonomes, seules 7 CA sur 44 maîtrisent ce point. Dans 23 CC, les températures ne sont pas du tout respectées (-3) ou peu respectées (-2), soit plus de la moitié des sites. Souvent les cuisines n'ont même pas de thermomètre pour effectuer les relevés de températures.

L'espace des chambres froides et des réserves sèches semblent suffisants, en effet 7 CC sur 18, et 14 CA sur 45 ont eu « 3 », seules 1 CC et 5 CA sont notées « -3 » sur cette capacité.



Les réserves sèches.

LE DÉCONDITIONNEMENT DES MARCHANDISES

Les règles de base à respecter pour le déconditionnement sont les suivantes :

- Pour les denrées sous vide, il faut retirer le produit du sachet sans l'abîmer,
- Les boîtes de conserve se déboîtent après désinfection du couvercle,
- Le décartonnage s'effectue à la réception des marchandises en zone de réception.

Les denrées sont ensuite stockées dans un bac propre dans une chambre froide ou préparée.

Pour la décongélation, les denrées alimentaires congelées sont déconge-

lées en chambre froide positive ou directement par cuisson de l'aliment (exemple du steak haché) mais jamais à température ambiante.

Le jus de décongélation ne doit pas rentrer en contact avec le produit.

Les produits décongelés ne peuvent pas être recongelés.

LA PRÉPARATION DES REPAS

Pour la préparation, il y a les préparations froides comme les entrées ou les desserts froids avec un maintien en température obligatoire entre 0°C et 4°C (schéma ci-dessous) et les préparations chaudes qui nécessitent une

étape de cuisson et un maintien à plus de 65°C.

Les préparations froides sont alloties en bacs gastronomes ou en barquettes individuelles, filmées, puis stockées en chambre froide de produits finis en attente de livraison.

Pour la cuisson, le cuisinier se réfère à la fiche technique de réalisation qui précise le mode et le temps de cuisson. Le lancement des préparations chaudes dépend du temps de cuisson. En effet, le temps entre la fin de cuisson et le service doit être le plus court possible (2 heures maximum).

LES ÉTAPES POUR UNE PRÉPARATION FROIDE



Préparation froide : salade verte et betteraves.



LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

La fiche technique, utilisée dans toutes les cuisines, est en général rédigée par le chef cuisinier, aidé ou pas du gestionnaire/responsable de la cuisine centrale.

Ce document permet une description précise des recettes :

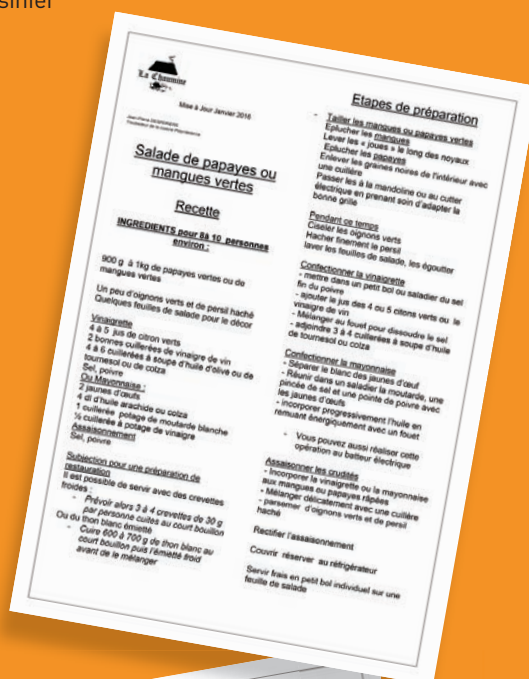
- Description des étapes de réalisation, cela représente un gain de temps,
- Description des techniques culinaires utilisées, pour que le cuisinier prépare sa recette en toute autonomie,
- Identification des besoins en matières premières : type, quantités nécessaires,
- Estimation du coût total pour la réalisation du plat.

AVANTAGES

- Autonomie
- Organisation prévisionnelle du travail en cuisine.
- Limitation des erreurs techniques de réalisation.
- Simplification des approvisionnements.
- Standardisation du plat.

INCONVÉNIENTS

- Obligation de respecter les phases techniques.
- Réduction de la prise d'initiative et de la créativité culinaire.



LA LIVRAISON DES REPAS

Toutes les denrées, jusqu'à leur présentation au consommateur, doivent être conservées à des températures conformes aux dispositions.

Des contrôles de la température sont à effectuer avant le chargement et à la livraison dans chaque site de distribution.

Le personnel en charge de la livraison porte une tenue professionnelle réservée à cet usage.

Un plan de nettoyage doit également être prévu pour le véhicule.

Livraison des repas

Menu du jour

Entrée :

Plat :

Garniture.....

Dessert :

Tournée du livreur

	Heure	température Entrée	température Plat	température Garniture	température Dessert	Initiales du contrôleur	observations
Départ							
NUUTAFARE							
MAIRIPEHE							
MUTUREA							
MATAIREA							

Températures livraison

Le Froid : de 0°C à +4°C

Le Chaud : Supérieur à +63°C

Semaine du au Journée du

Visa du responsable

Exemple d'un bon de livraison avec relevés des températures.

LA LIVRAISON DES REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE

La livraison des repas est tout autant soumise à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire que l'étape de préparation.

En effet, si le véhicule et le matériel ne permettent pas le respect des normes de température en vigueur, les microbes peuvent se développer pendant le trajet.



La livraison des repas est soumise à la réglementation en vigueur.





À TABLE !



La pause méridienne est ce temps si particulier entre les classes du matin et les classes de l'après-midi, considéré comme du « temps périscolaire ». C'est pendant cette pause, que les enfants prennent leur déjeuner à la cantine avant de passer à la sieste pour les plus petits ou de s'amuser en cour de récréation, pour les plus grands.

Quels sont les enjeux de la pause méridienne ?

Dans quelles conditions les enfants sont-ils accueillis dans les cantines scolaires de Polynésie ?

Quels moyens mettre en œuvre pour offrir un service de qualité ?

Cette dernière partie du rapport est consacrée à ce moment privilégié de la journée, et s'articule autour des particularités et des enjeux qui la sous-tendent.

4.1 Le restaurant scolaire



En Polynésie française, la restauration scolaire du 1^{er} degré compte 170 sites de distribution dont 53 cuisines autonomes. Ces sites se répartissent sur les 5 archipels de la façon suivante :

LA RÉPARTITION DES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE PAR ARCHIPEL

	AUSTRALES	IDV	ISLV	MARQUISES	TG	TOTAL
CUISINES AUTONOMES	2	17	3	14	17	53
CUISINES SATELLITES	4	75	35	2	1	117
TOTAL	6 (4%)	92 (54%)	38 (22%)	16 (9%)	18 (11%)	170 (100%)

Source : État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.

Le restaurant scolaire est bien plus qu'un simple espace dédié à la prise des repas. C'est un lieu de découverte, d'ouverture à l'autrui, d'apprentissage de la civilité avec une dimension sensorielle de l'alimentation, un lien entre le projet pédagogique et la cantine.

Comme dans tous restaurants, la qualité du repas pris par le convive dépend :

- de la qualité du plat servi : présentation, goût, qualités sanitaire et gustative des plats et matières premières utilisées. **Le repas est-il bon ?**
- du cadre du restaurant : aménagement/configuration, propreté, décoration, luminosité, ambiance

(bruyante ou pas), et mise en place (dressage de la table). **Le lieu est-il agréable ?**

- De la qualité du service : réponse courtoise, adaptée à la demande. **Le service est-il de qualité ?**

Le convive doit rester au centre des préoccupations des adultes, considérés comme de véritables modèles par ce dernier.

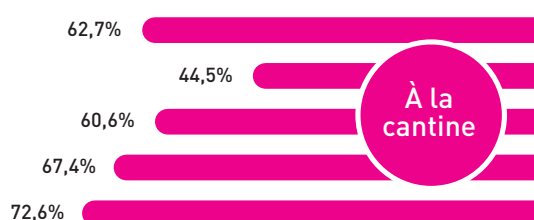
L'enquête de satisfaction réalisée auprès d'élèves montre que le restaurant scolaire est, de manière générale, apprécié par 85,2% des enfants (42,6% ont répondu que la cantine c'est « super », 42,6% ont répondu que c'est « bien »).

Cette enquête révèle également que les enfants des îles éloignées sont majoritairement plus nombreux à déclarer préférer manger à la cantine, que chez eux (schéma ci-dessous).

Cela pourrait s'expliquer, dans les archipels éloignés, par une variété plus grande des plats proposés à la cantine en comparaison de ce que certains enfants peuvent consommer chez eux ou à l'extérieur.

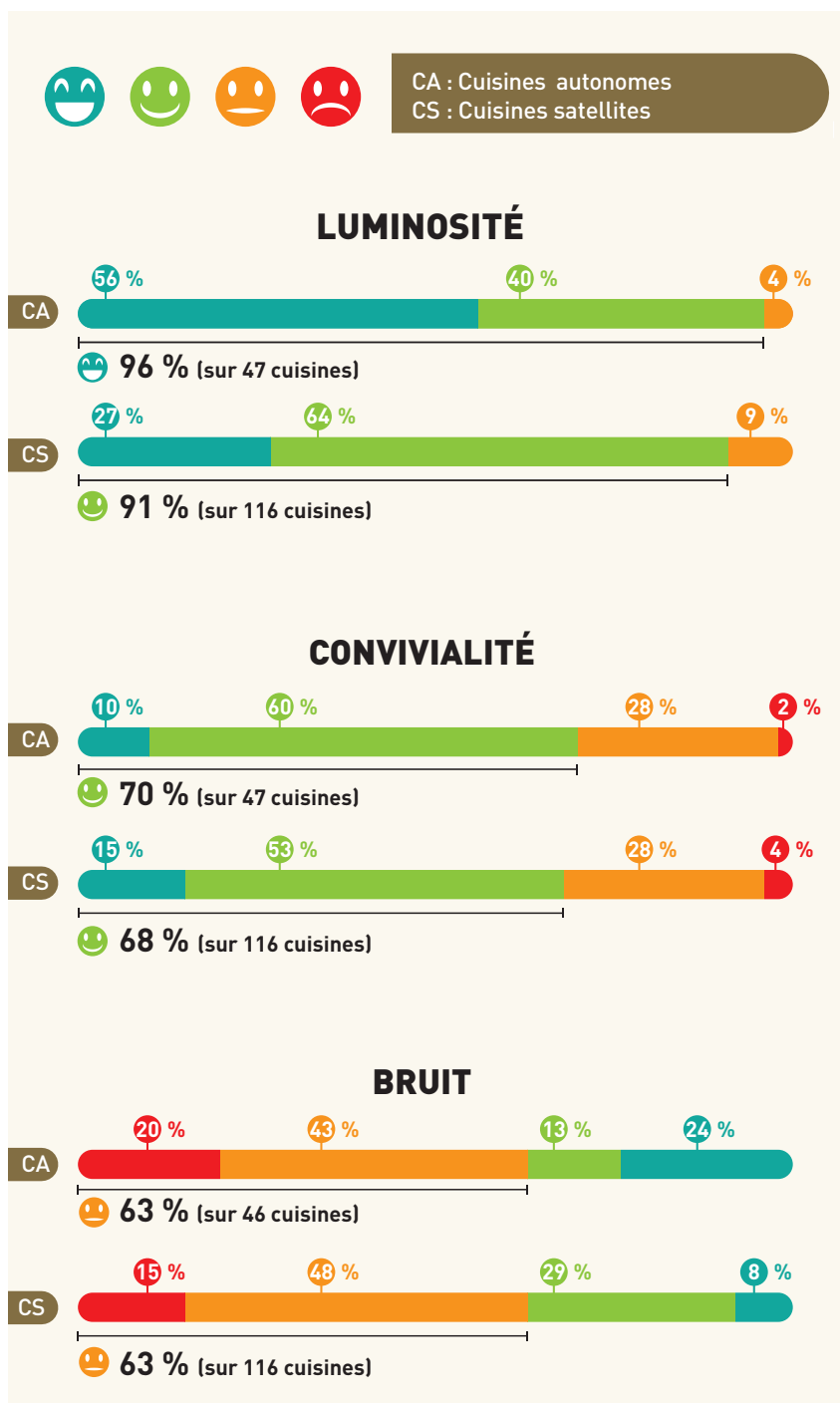
Cette satisfaction générale des convives est à relativiser au regard des manquements vis-à-vis des conditions d'accueil, de service ou d'encadrement soulignés par les audits des sites réalisés en parallèle.

PRÉFÈRES-TU MANGER À LA CANTINE OU À LA MAISON ?



Source : État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.

La qualité de l'environnement des restaurants scolaires a été évaluée lors des audits réalisés sur sites. Elle présente les caractéristiques suivantes :



L'AMÉNAGEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE

Plus de 90% des restaurants scolaires en Polynésie française sont jugés **lumineux**, et plus des deux tiers sont jugés **conviviaux** par les auditeurs, bien que la majeure partie des sites ne soit pas décorée.

L'audit souligne le bruit important qui règne dans les cantines scolaires, puisque celles-ci ont été jugées **bruyantes**, à très bruyantes, dans 63% des cas. Ces résultats confirment ceux de l'enquête de satisfaction qui montrent que 72% des enfants interrogés expriment leur insatisfaction vis-à-vis du bruit à la cantine, et ce, quelque soit l'archipel considéré.

LE MOBILIER

Les informations recueillies sur le mobilier utilisé montrent que ce dernier est jugé « adapté » aux convives dans 85% des cuisines autonomes et 91% des cuisines satellites.

71,5% des élèves considèrent que leur restaurant scolaire est **propre**. De grandes disparités peuvent cependant exister entre les écoles au sein d'une même commune.

Comment améliorer le confort et la décoration du restaurant ?

- Utiliser du matériel adapté, l'entretenir régulièrement et le remplacer lorsqu'il devient trop usé.
- Réduire les nuisances sonores par un aménagement adéquat, l'installation de dispositifs adaptés et la mise en place d'un encadrement de qualité (voir page suivante).
- Décorer le restaurant scolaire pour créer un espace agréable, un lieu propice à l'appréciation du repas (affichage « appétissant », coloré, valorisant les produits frais, illustrations de comptines gourmandes, appelant au voyage des sens,...).

LE MOBILIER

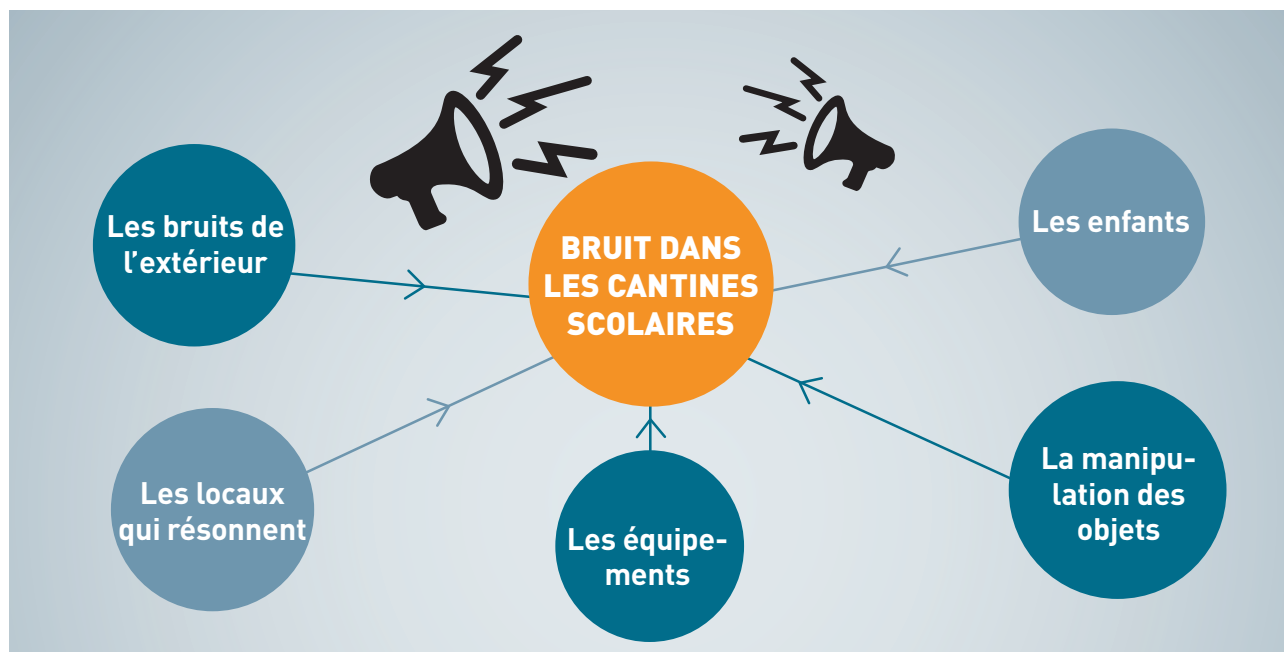
MOBILIER	COULEURS		FONCTIONNALITÉ		ENTRETIEN	
	COLORÉ	MONOTONE	ADAPTÉ	NON ADAPTÉ	ENTRETENU	DÉGRADÉ
CUISINES AUTONOMES (47)	34%	28%	85%	4%	40%	21%
CUISINES SATELLITES (116)	28%	22%	91%	4%	33%	25%

Source : État des lieux de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.

LE BRUIT

Le bruit dans les cantines scolaires varie d'une structure à l'autre. Cependant, les principales sources du bruit sont en général les mêmes.

LES SOURCES DU BRUIT EN RESTAURATION SCOLAIRE



Les sources de bruit varient selon :

- L'ancienneté et l'état du bâtiment,
- La capacité d'accueil et le taux de remplissage de la cantine,
- L'état des enfants à l'arrivée (calme ou non),
- Le nombre de convives (plus il y a de convives, plus il y a de bruit),
- Le mode de service (service à table ou en self) :
 - Le temps d'attente entre l'arrivée des enfants et le début de la prise de repas,
 - Le temps d'attente entre la fin du repas « entrée + plat » et le service du dessert,
- Le nombre de personnes encadrant le repas, et leur implication,
- La participation des instituteurs à la surveillance des enfants,
- La sortie des enfants et le temps d'attente entre la fin du repas et la sortie des enfants.

Il existe des moyens relativement simples et efficaces pour réduire le bruit au moment des repas, en intervenant sur 2 axes majeurs :

- Amélioration de l'encadrement des enfants pendant la pause méridienne,
- Aménagement adéquat des cantines scolaires.

Encadrement des enfants

Les trois niveaux d'encadrement généralement rencontrés sont :

- l'action de servir le repas aux enfants,
- la surveillance, qui garantit uniquement la sécurité des enfants,
- l'encadrement, qui permet une incitation à goûter dans le calme.

La mise en place d'un partenariat avec le monde de l'éducation permettrait de :

- Coordonner une arrivée échelonnée des enfants,
- Garantir une arrivée dans le calme des enfants,
- Accompagner les petits dans l'apprentissage des bons gestes et des bons comportements,
- Inciter de façon constructive les convives à goûter à tout,
- Promouvoir l'importance de prendre son temps pour manger. « Un temps pour manger, un temps pour jouer ».

Il est essentiel que les messages diffusés au moment de la pause méridienne soient répétés afin de permettre un apprentissage depuis la maternelle, jusqu'au CM2.

Aménagement du lieu

Les cantines scolaires ne sont pas construites pour absorber le bruit, cependant la pose de matériaux absorbants au plafond ou sur les murs, peut contribuer à réduire de façon significative le bruit en limitant notamment les résonances.

De la même façon, l'aménagement des cantines peut participer à l'absorption du bruit grâce à :

- Une séparation des espaces en modules avec la désignation d'un responsable,
- Une disposition adéquate des tables favorisant un espace suffisant entre elles,
- La définition d'espaces réservés, et suffisants, au service et aux passages (groupes d'enfants, chariots),
- L'achat d'un mobilier adapté à la taille des enfants,
- L'installation de décorations, qui contribue en plus à donner au lieu une note plus conviviale,
- Coller des embouts sous les pieds de chaises ou de tables,
- Mettre des nappes sur les tables (pour l'hygiène alimentaire : veillez à bien les nettoyer et à les changer régulièrement).

TE ORA HAU « Vivre en paix »

Quelques mots pour décrire l'association et ses actions

L'association TE ORA HAU, « Vivre en paix » a été créée le 17 juin 1998 avec pour objectif principal « la lutte contre les nuisances sonores ». Elle a été agréée association de protection de l'environnement en juillet 2003. Elle est reconnue d'intérêt général depuis décembre 2005. L'association apporte conseil, soutien moral et accompagnement aux victimes dans les procédures juridiques pour constituer leur dossier. Une réunion mensuelle permet de débattre de tous les problèmes en cours et de mettre en place un plan d'actions. Elle développe la médiation depuis mai 2006, en règlement amiable des conflits de voisinage dans le cadre des nuisances sonores.

Pourquoi est-ce si important de lutter contre les nuisances sonores ?

La multiplication du bruit et des plaintes déposées sont deux symptômes d'un même malaise social. Il faut encourager la réaction des habitants eux-mêmes, ranimer le dialogue au sein des quartiers : c'est le but de nos actions de médiation et des réunions de quartier. Tout cela contribue à prévenir la délinquance.

Il faut donc lutter « contre » les nuisances sonores... Mais aussi : lutter « pour » l'avenir de la Polynésie, et convaincre les décideurs de cette idée.

Quelles actions concrètes avec l'association pourraient être mises en place pour lutter contre le bruit dans les cantines scolaires ?

L'association peut entre autre :

- Mettre à la disposition des familles, et du personnel encadrant, une expérience fondée sur la réalité polynésienne et les conséquences irrémédiables du bruit sur la santé,
- Promouvoir la qualité de vie, en particulier dans les cantines scolaires, en proposant des actions de sensibilisation en direction de nos enfants et du personnel encadrant.

Comment contacter l'association ?

Vous pouvez vous rendre sur le site internet de l'association : www.teorahau.aabv.fr ou directement en contactant les membres du bureau :

Le président, M. Jean-Michel CARLSON : 87 74 78 45
La vice-présidente par intérim, M^{me} Myrna TERE-RIVIERE : 87 77 75 71
Le secrétaire, M. Patrick VONGUE : 87 77 62 98

4.2 Le personnel des sites de distribution



D'une manière générale, le personnel présent sur site est en charge de la mise en place du service du repas, du débarrassage et du nettoyage/désinfection du matériel et des locaux. Dans certaines communes, le personnel de service assure également la surveillance des enfants pendant le repas.

Ce personnel tient un rôle important par sa présence quotidienne auprès des enfants.

Tout comme le personnel en cuisine, ces agents communaux bénéficient du droit à la formation continue. Ci-dessous, les formations du CGF pour 2015 en lien avec la pause méridienne.

LES FORMATIONS CONTINUES DU CGF POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

INTITULÉ DES FORMATIONS	OBJECTIFS	PUBLIC VISÉ
LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENFANT À L'ÉCOLE MATERNELLE	Comprendre le comportement et le développement de l'enfant afin de contribuer à son équilibre et à son bien-être à l'école. Sensibiliser à l'hygiène corporelle chez l'enfant.	Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles maternelles.
LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENFANT À L'ÉCOLE PRIMAIRE	Comprendre le comportement et le développement de l'enfant afin de contribuer à son équilibre. Sensibiliser sur les capacités et les besoins physiologiques de l'enfant. Sensibiliser à l'hygiène corporelle chez l'enfant.	Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles primaires.
LE TEMPS DE REPAS ET LA SURVEILLANCE DANS LA COUR DES ENFANTS EN PRIMAIRE	Prendre conscience de l'importance du temps de repas. Informé sur le sommeil et le processus d'endormissement afin d'offrir à l'enfant les conditions de repos nécessaires à son équilibre et à son bien-être. Accompagner efficacement ces moments de vie collective.	Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles primaires.
LE TEMPS DE REPAS ET LA SIESTE CHEZ L'ENFANT EN MATERNELLE	Prendre conscience de l'importance du temps de repas. Informé sur le sommeil et le processus d'endormissement afin d'offrir à l'enfant les conditions de repos nécessaires à son équilibre et à son bien-être. Accompagner efficacement ces moments de vie collective.	Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles maternelles.



Enfants du primaire déjeunant à la cantine de Mairipehe - Teva I Uta.

4.3 La surveillance des enfants



La surveillance des convives à la pause méridienne relève de la seule compétence des communes. Elles sont responsables de la sécurité des enfants, de la sortie jusqu'au retour en classe, ce qui comprend le temps du déjeuner, et la sieste ou la récréation qui suit.

Cette surveillance ne peut pas être déléguée à un prestataire privé, même dans le cas d'une délégation de service public.

L'état des lieux révèle que de manière générale, ce sont les enseignants qui accompagnent les élèves à la cantine à l'heure du déjeuner : c'est le cas dans 97% des cuisines satellites et 67% des cuisines autonomes.

Dans les cuisines satellites : la surveillance des convives est assurée par les enseignants dans 47% des cas.

Un **accompagnement pédagogique** est proposé à la pause méridienne dans 44% des cuisines satellites, contre une simple surveillance pour la moitié d'entre elles (54%).

Il n'est pas rare en Polynésie française, que des enseignants assurent la surveillance des enfants à l'heure du déjeuner en échange d'un repas.

Dans les cuisines autonomes : la surveillance est plutôt assurée par le personnel communal dédié. L'état des lieux souligne que le rôle du **personnel communal** au moment de la pause méridienne relève davantage de la **surveillance** simple, que véritablement de l'encadrement.



LA RÉGLEMENTATION

La surveillance des enfants dans les cantines ne peut être déléguée.

Le Conseil d'État, dans un avis du 7 octobre 1986, précise que « les communes ne peuvent confier à des personnes privées que la fourniture ou la préparation des repas, à l'exclusion des missions qui relèvent du service de l'enseignement public et notamment, de la surveillance des élèves. »

Ainsi, pour assurer la surveillance des élèves à la cantine, « le maire à défaut d'un cadre d'emploi de fonctionnaires territoriaux susceptibles d'assurer les fonctions correspondantes, peut soit recourir sur la base du volontariat à des fonctionnaires enseignants de l'État ou bien à des fonctionnaires territoriaux, qui assureront la surveillance à titre d'activité accessoire, soit recruter des agents non titulaires pour accomplir cette tâche » (QE - JO Sénat - 22 février 1996, p.412).

LE RÉGLEMENT INTÉRIEUR

Le service de restauration scolaire est de plus en plus normé, imposant à la collectivité des contraintes qui ne sont pas connues des parents d'élèves. Les communes par souci de transparence souhaitent communiquer sur la gestion et l'organisation de leurs cantines scolaires. La mise en place d'un règlement intérieur participe ainsi à cet objectif en clarifiant par écrit les modalités

de ce service. De plus, il permet de souligner les modalités et les règles qui le régissent, propres à chaque commune.

Le règlement intérieur du service de restauration scolaire n'est pas obligatoire. Cependant, c'est un outil de communication et de liaison entre la commune et les familles. Pour la rédaction du règlement intérieur, il est recommandé de travailler avec l'équipe

pédagogique. Ce travail préalable permettra de clarifier le rôle de chacun pendant la pause méridienne. Le règlement intérieur étant un « contrat » entre la commune et le parent d'élève, ce document devrait être voté par délibération communale. Il peut être annexé au règlement intérieur de l'école. Dans tous les cas, il devrait être remis à chaque rentrée scolaire aux parents d'élèves.

4.4 Le temps du repas



Le repas joue un rôle socialisant indéniable pour peu que les conditions soient réunies pour rendre ce moment à la fois agréable et très convivial. Ainsi, la pause méridienne ne se réduit pas à sa seule fonction alimentaire.

Le temps du repas peut également devenir un temps fort en matière d'éducation à l'alimentation, avec la promotion des bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge, l'incitation à goûter de tout et à enrichir de fait son propre « répertoire gustatif ».

Le rôle de la restauration scolaire prend tout son sens lorsque la commune met en œuvre les moyens nécessaires afin d'assurer aux convives :

- la prise d'un repas sain, équilibré et de qualité,
- dans des conditions optimales (environnement agréable, matériel et mobilier adaptés aux convives),
- avec un encadrement privilégiant l'écoute des besoins des convives, et offrant un temps d'échange basé sur un rapport adulte-enfant de proximité.

Au regard des résultats de l'état des lieux réalisé en 2014/2015, il semble que la restauration scolaire en Polynésie française se focalise davantage sur sa seule fonction alimentaire.

L'enquête de satisfaction le démontre d'une certaine manière lorsque l'on interroge les convives sur ce qu'ils

souhaiteraient changer à la cantine. Parmi toutes les attentes des élèves, citées de manière spontanée, il en est trois qui méritent que l'on y porte une attention toute particulière, notamment parce qu'elles sont citées plus fréquemment que les autres :

- **Améliorer le confort/la décoration à la cantine,**
- **Varier les plats proposés,**
- **Etre encadrés par un personnel plus gentil.**

Ces aspects dépassent en effet le cadre de la fonction purement alimentaire de la restauration scolaire, mais font véritablement partie des missions de cette dernière.



LA DURÉE DE LA PAUSE MÉRIDIENNE

Les horaires et la durée des enseignements en classe (temps scolaire) sont définis par le ministère de l'Éducation comme suit, sauf dérogation spécifique :

- Les lundi, mardi et jeudi : de 07h30 à 11h30 et de 13h00 à 15h30.
- Le mercredi : de 07h30 à 11h30.
- Le vendredi : de 07h30 à 11h00.

Par conséquent, les horaires de la pause méridienne (temps périscolaire) sont les suivants :

- Les lundi, mardi et jeudi : de 11h30 à 13h00 (soit 1h30 de pause)
- Le mercredi : à partir de 11h30.
- Le vendredi : à partir de 11h00.

Selon les communes, un repas est proposé 3 jours / 4 jours / 5 jours par semaine.

Les enfants disposent en moyenne de 30 minutes pour déjeuner.

L'enquête de satisfaction réalisée auprès des élèves montre que 79,2% des convives en sont satisfaits.

Néanmoins, rappelons que la durée du repas recommandée par la norme NF X-50-220 « service de la restauration scolaire » est de 40 à 45 minutes pour les enfants de maternelle et 30 à 45 minutes pour les enfants de l'élémentaire.

Arrêté n°797/CM du 24 juillet 1996 fixant la durée hebdomadaire de la scolarité dans les écoles maternelles et élémentaires et la répartition des horaires par discipline dans les écoles élémentaires



LE TEMPS DU DÉJEUNER : DE L'ENTRÉE DES ENFANTS À LEUR SORTIE

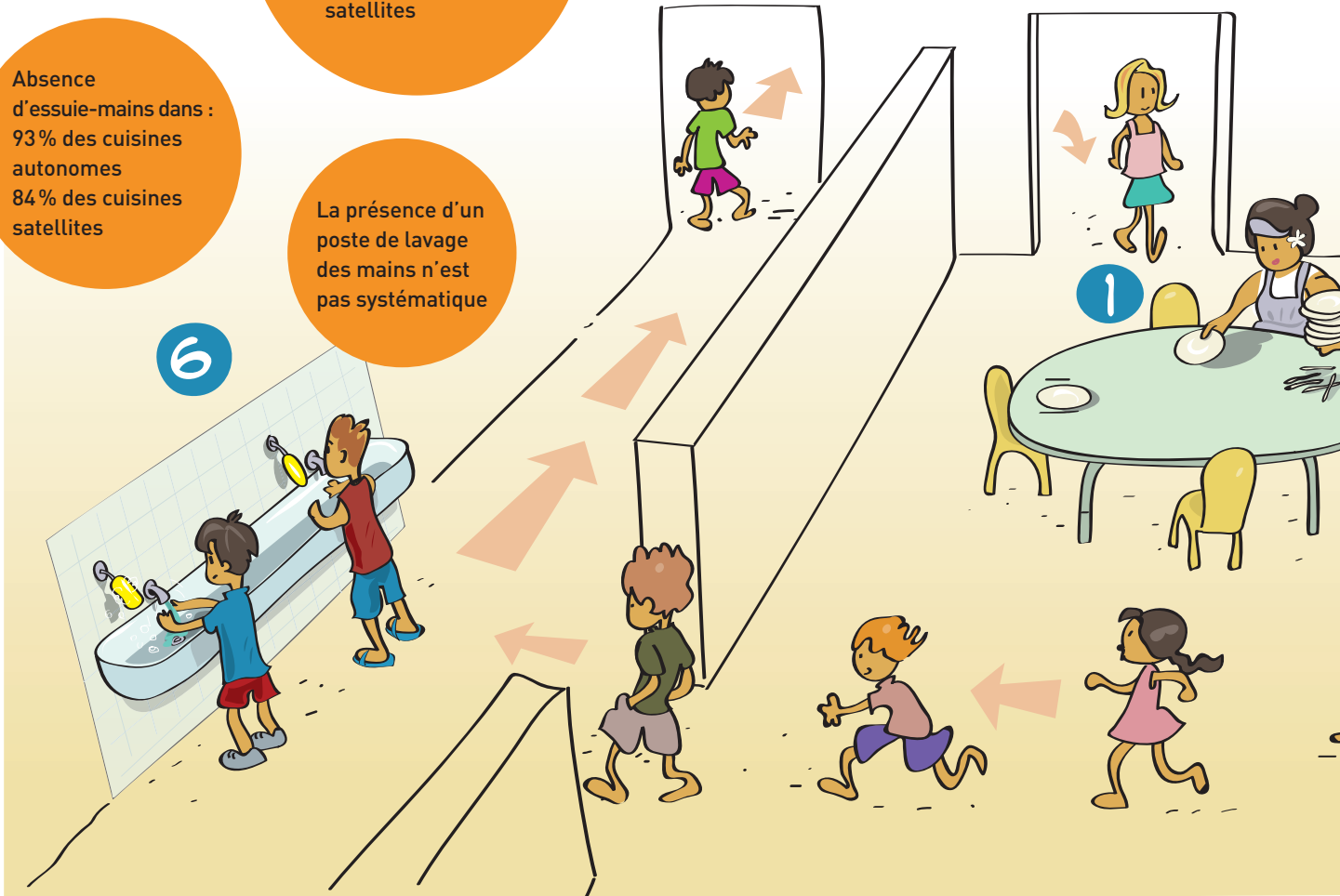
Les enfants ne se lavent pas systématiquement les mains avant et après déjeuner

Absence de savon dans :
42% des cuisines autonomes
39% des cuisines satellites

Absence d'essuie-mains dans :
93% des cuisines autonomes
84% des cuisines satellites

La présence d'un poste de lavage des mains n'est pas systématique

ENTRÉE



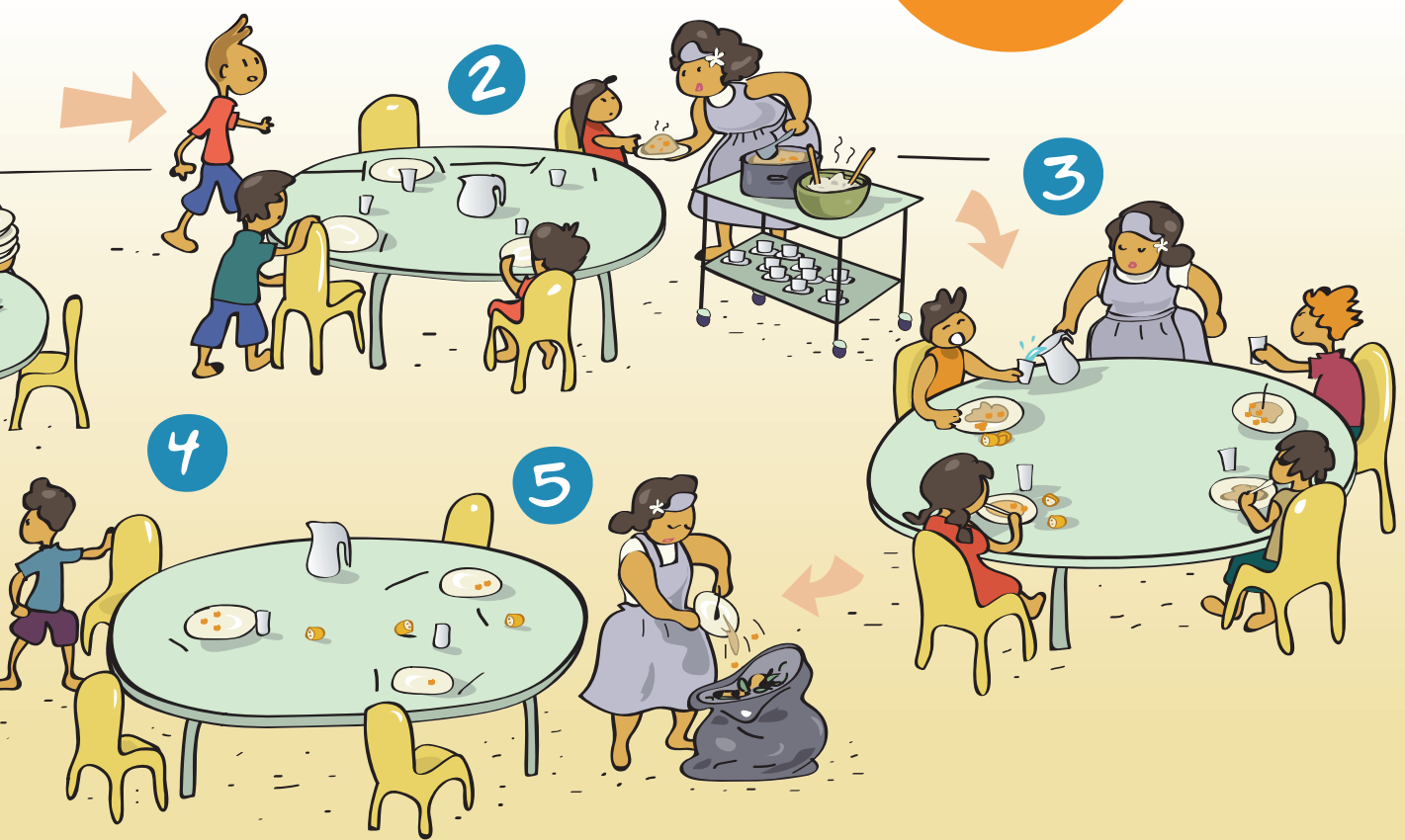
- 1 LES TATIS S'OCCUPENT DE LA MISE EN PLACE ET METTENT LES COUVERTS
- 2 LES ENFANTS PASSENT AU SELF SERVICE OU S'INSTALLENT À TABLE ET LES TATIS SERVENT LES REPAS
- 3 LES ENFANTS MANGENT, LES TATIS SERVENT DE L'EAU ET RESSERVENT LES ENFANTS
- 4 LES ENFANTS ONT TOUT MANGÉ, AIDENT AU DÉBARRASSAGE ET QUITTENT LA TABLE
- 5 LES TATIS DÉBARRASSENT ET TRIENT LES DÉCHETS
- 6 LES ENFANTS SE LAVENT LES MAINS EN SORTANT DE LA CANTINE

Le plat des convives est déjà servi à leur arrivée dans 86 % des cuisines autonomes et 88 % des cuisines satellites.

Faible utilisation des couteaux, présents dans seulement 11% des cuisines autonomes et 24% des cuisines satellites.

Le dessert est servi en début de repas dans 2 cuisines autonomes sur 3 et 69 % des cuisines satellites.

Peu de serviettes de table, présentes dans 16% des cuisines autonomes et 35% des cuisines satellites.



**TAMA'A MATAI !
BON APPÉTIT LES ENFANTS !**



Enfant déjeunant à l'école de Mairipehe de la commune de Teva I Uta.

TEMPÉRATURE DES PLATS

Plus de deux tiers (68,5%) des enfants interrogés déclarent que les plats servis à la cantine sont chauds. Les élèves de SG/CP, donc les plus jeunes, sont plus nombreux à déclarer que les plats servis ne sont pas suffisamment chauds au moment du repas.

LE SEL DANS LES PRÉPARATIONS

L'appétence pour les plats salés est sans doute due aux habitudes alimentaires des convives.

Les dernières études sur la consommation en sel des Polynésiens démontrent en effet que les quantités consommées sont trois fois supérieures aux recommandations de l'organisation mondiale de la santé (OMS).

SORTIE DU RESTAURANT

Les enfants participent au débarrasage dans la majorité des cuisines autonomes (57%) et dans seulement 30% des cuisines satellites.

La sortie du restaurant scolaire est qualifiée d' « organisée » dans 3 cuisines autonomes sur 4 et dans quasiment toutes les cuisines satellites (95%).

GESTION DES DÉCHETS

Les élèves participent au tri des déchets dans seulement 23% des cuisines autonomes et 24% des cuisines satellites.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA SITUATION EN POLYNÉSIE

54% des élèves ne terminent pas leur assiette car ils n'apprécient pas le plat dans 43% des cas, estiment être trop servis (38%) ou ne disposeraient pas de suffisamment de temps pour finir leur repas (30%).

D'après les résultats de l'audit réalisé auprès des sites de distribution, le gaspillage alimentaire (« beaucoup de restes alimentaires ») concernerait 20% des cuisines satellites et 7% des cuisines autonomes en Polynésie.

LE PROJET PILOTE DE MAHINA

Des pesées de restes alimentaires réalisées début 2015 auprès de 7 établissements scolaires du 1^{er} degré, sur la commune de Mahina, montrent que :

- En moyenne, les restes en fin de repas représentent environ 54g par enfant (minimum pesé : 26,5g par enfant ; maximum pesé : 84g par enfant).
- Il arrive que pour un même menu, des différences de volume des restes alimentaires, entre les écoles, varient du double au triple.

La comparaison des résultats obtenus pour l'école maternelle et l'école élémentaire de Fareroi, indique que le gaspillage représente 20% de la portion recommandée pour un élève de maternelle et 26,5% de la portion recommandée pour un élève d'élémentaire.

A titre indicatif, le coût des denrées alimentaires varie entre 120 FCP et 170 FCP, soit en moyenne 145 FCP.

En tenant compte du gaspillage en fin de repas, cela correspond en moyenne à un coût de 29 FCP par enfant pour la maternelle, et de 38 FCP par enfant pour l'élémentaire. A l'échelle de l'école :

- pour une école maternelle de 150 élèves, le gaspillage alimentaire représenterait ainsi un coût moyen de 4 350 FCP par repas.

- Pour une école élémentaire de 300 élèves, il serait de 11 400 FCP par repas.

Consciente des enjeux forts liés à la restauration scolaire, la commune de Mahina s'est engagée lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) dans une démarche de développement durable portant sur 2 axes : la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.



Madame Liliane PEU, responsable de la cuisine centrale de Mahina.
Pesée des restes alimentaires à l'école Fareroi maternelle.



CONCLUSIONS



Les résultats de l'état des lieux 2014-2015 montrent que 40 communes sur les 48 que compte la Polynésie française, proposent un service de restauration scolaire (à la date du 30 juin 2015).

La majorité d'entre elles (23) a fait le choix d'une gestion en régie directe, qui présente, au delà de l'avantage de maîtriser le service et de contrôler ses modalités de fonctionnement, l'intérêt d'organiser des synergies internes à la commune, et de mettre en œuvre des tarifs « à vocation sociale ».

Cet ouvrage permet de rappeler aux communes que tout service de restauration scolaire, quelque soit le mode de gestion retenu, doit être géré dans le respect du cadre réglementaire qui le définit.

Etant donné l'objet même de ce service et la population à laquelle il s'adresse, la commune veille rigoureusement au respect et à l'application des nombreuses règles sanitaires et d'hygiène en vigueur, inhérentes à la production des repas, ainsi qu'à l'ensemble des activités annexes qui gravitent autour de cette préparation.

Pour cette raison, les références des différents textes qui encadrent cette activité ont été citées dans cet ouvrage afin d'accompagner les acteurs vers une meilleure compréhension des responsabilités qui leur incombent, et clarifier ainsi le rôle et les missions de chacun.

Finalement, le cadre réglementaire général de la restauration scolaire du 1^{er} degré présenté dans ce rapport constitue un véritable outil à la disposition des communes, car il pose les objectifs de ce service public administratif (SPA) et les fondations essentielles à une gestion saine de ce dernier.

En effet, compte-tenu de la fonction « sociale » de ce service, seule une gestion saine et organisée à chaque étape de la mission (fonctionnement du service, lien avec les autres services de la commune, approvisionnement en denrées alimentaires, préparation et service des repas aux convives),

peut permettre aux collectivités de proposer aux usagers un service de qualité, tout en limitant son impact sur le budget communal.

C'est pourquoi, le présent document tenait également à souligner le rôle du gestionnaire ou responsable de cuisine centrale et de son équipe, tant dans la préparation des repas, que lors du service aux convives. L'information et la formation régulière de ces agents communaux sont fondamentales pour la bonne marche du service.

A ce titre, pour l'accompagner dans ses démarches, la commune peut s'appuyer sur l'aide et le soutien de différents acteurs de la restauration scolaire, présentés tout au long du présent document (SPCPF, CGF, CHSP, direction de la Santé, établissements scolaires, associations...) et bénéficier de leur expérience sur le sujet, afin de mettre en œuvre des actions et travaux nécessaires à l'amélioration de son service de restauration scolaire, qui tiennent compte du contexte de la commune (taille de la population, situation géographique, configuration des locaux).

L'état des lieux à l'échelle de la Polynésie, a aussi permis de mettre en lumière les principaux aspects de la restauration scolaire du 1^{er} degré qu'il convient d'améliorer. Des recommandations ont également été émises tout au long de cet ouvrage, afin de proposer aux communes des pistes d'améliorations concrètes.

Un autre point essentiel soulevé dans le rapport devrait servir de ligne directrice aux acteurs de la restauration scolaire : les convives doivent rester au cœur des préoccupations. Les enfants sont nos citoyens de demain.

Enfin, le moment privilégié que constitue le temps du repas, appelé « la pause méridienne », offre également à la commune l'opportunité de développer de façon concrète, divers aspects de sa politique globale, tant les enjeux qu'il représente sont nombreux et importants : éducatifs, citoyens,

professionnels, de santé publique, de développement économique et durable.

L'amélioration de chaque « niveau » va concourir à élever la qualité globale du service. Une gestion financière et comptable optimum, c'est une meilleure visibilité sur le plus long terme, des repas variés et goûteux préparés par des professionnels, c'est participer au bien être de l'enfant... La commune procédera progressivement aux ajustements appropriés en mobilisant les acteurs concernés, autour des valeurs citoyennes soutenues par le service public, au bénéfice des usagers.

Ainsi, la création d'un service de restauration de qualité commence par une parfaite compréhension de ses enjeux, de son fonctionnement, et ses finalités. Les communes sont donc au cœur de la dynamique d'amélioration à impulser.

L'AMÉLIORATION PROGRESSIVE ET IMBRIQUÉE DES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE

ENJEUX	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS
Développement durable	Promotion des produits locaux
	Tri des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire
Éducation	Projets pédagogiques et éducation au goût
Social	Politique tarifaire sociale, bourse communale...
Accueil des enfants	Lien à créer entre les adultes et les enfants
	Lutte contre le bruit dans les cantines scolaires
	Aménagement des sites de restauration scolaire
Santé	Variété des repas proposés
	Maitrise des grammages
	Élaboration de menus équilibrés et gestion organisée de l'approvisionnement
Gestion	Gestion administrative
	Gestion financière (coûts identifiés, pris en compte dans la tarification, grâce notamment à l'élaboration)
Compétence	Qualité gustative des repas proposés (techniques culinaires)
	Maitrise de l'outil informatique (et des logiciels spécifiques)
	Compétences managériales pour les responsables
	Formation initiale restauration ou compétence technique
Obligations réglementaires	Respect des règles d'hygiène alimentaire
	Gestion en régie ou DSP
	Surveillance des enfants
Service de restauration scolaire	Communes avec service de restauration scolaire
	Structures mais pas de préparation de repas
	Communes sans service de restauration scolaire

Le rapport a principalement été construit à partir des résultats de l'état des lieux et études complémentaires, des groupes de travail et missions sur site. Les ouvrages de référence à citer :

LIGNIERES Paul, LEVY Jean-Philippe. *La restauration collective dans les collectivités territoriales*. Editions Le Moniteur, 2003, Les guides juridiques de la gazette n°01.

HEBERT Christophe, BAYNAUD Stéphane, BIGOT Anie et al. *Diriger un service de restauration municipale ou scolaire*, Territorial éditions, les classeurs de la lettre du cadre.

L'hygiène alimentaire en restauration collective, fiche pratique, centre de gestion de l'Oise de la fonction publique territoriale.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ÉTUDES DE L'ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ PAR COMMUNE

N°	Subdivision	Commune	Audits des sites	Enquête satisfaction	Étude budget annexe	Étude sur les menus	Étude comparative tarifs repas
1	Australes	Raivavae	Oui	Oui		Oui	
2	Australes	Rapa	Oui	Oui			
3	Australes	Rimatara	Oui	Oui		Oui	Oui
4	Australes	Rurutu	Oui	Oui			Oui
5	Australes	Tubuaiti	Oui	Oui		Oui	
6	Îles du Vent	Arue	Oui	Oui			
7	Îles du Vent	Faa'a	Oui	Oui			Oui
8	Îles du Vent	Hitiatia o te ra	Oui	Oui			
9	Îles du Vent	Mahina	Oui	Oui		Oui	Oui
10	Îles du Vent	Moorea-Maiao	Oui	Oui			
11	Îles du Vent	Paea	Oui	Oui			
12	Îles du Vent	Papara	Oui	Oui		Oui	
13	Îles du Vent	Papeete	Oui	Oui			
14	Îles du Vent	Pirae	Oui	Oui		Oui	Oui
15	Îles du Vent	Punaauia	Oui	Oui		Oui	
16	Îles du Vent	Taiarapu Est	Oui	Oui		Oui	
17	Îles du Vent	Taiarapu Ouest	Oui	Oui			Oui
18	Îles du Vent	Teva I Uta	Oui	Oui		Oui	Oui
19	Îles Sous-le-Vent	Bora Bora	Oui	Oui	Oui		Oui
20	Îles Sous-le-Vent	Huahine	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
21	Îles Sous-le-Vent	Maupiti	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
22	Îles Sous-le-Vent	Tahaa	Oui	Oui	Oui		Oui
23	Îles Sous-le-Vent	Taputapuatea	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
24	Îles Sous-le-Vent	Tumaraa	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
25	Îles Sous-le-Vent	Uturoa	Oui	Oui	Oui		
26	Marquises	Fatu Hiva	Oui	Oui			Oui
27	Marquises	Hiva Oa	Oui	Oui			
28	Marquises	Nuku Hiva	Oui	Oui		Oui	
29	Marquises	Tahuata	Oui	Oui			Oui
30	Marquises	Ua Huka	Oui	Oui			
31	Marquises	Ua Pou	Oui	Oui			Oui
32	Tuamotu Gambier	Anaa	Oui				Oui
33	Tuamotu Gambier	Arutua	Oui	Oui			Oui
34	Tuamotu Gambier	Fakarava	Oui		Oui		Oui
35	Tuamotu Gambier	Fangatau	Oui	Oui			
36	Tuamotu Gambier	Gambier	Oui				Oui
37	Tuamotu Gambier	Hao	Oui	Oui			
38	Tuamotu Gambier	Hikueru	Non				
39	Tuamotu Gambier	Makemo	Oui				
40	Tuamotu Gambier	Manihi	Oui	Oui	Oui		
41	Tuamotu Gambier	Napuka	Non				
42	Tuamotu Gambier	Nukutavake	Non				
43	Tuamotu Gambier	Puka Puka	Oui				
44	Tuamotu Gambier	Rangiroa	Oui	Oui			Oui
45	Tuamotu Gambier	Reao	Non				
46	Tuamotu Gambier	Takaroa	Non				
47	Tuamotu Gambier	Tatakoto	Non				
48	Tuamotu Gambier	Tureia	Non		Oui		
TOTAL			41	36	10	14	21

LES COMMUNES ADHÉRENTES À LA COMPÉTENCE OPTIONNELLE RESTAURATION SCOLAIRE DU SPCPF (2015)

SUBDIVISION	COMMUNE	ADHÉRENTE
AUSTRALES	RAIVAVAE	1
	RAPA	1
	RIMATARA	1
	RURUTU	1
	TUBUAI	1
ÎLES DU VENT	ARUE	0
	FAA'A	0
	HITIA O TERA	0
	MAHINA	1
	MOOREA-MAIAO	0
	PAEA	0
	PAPARA	0
	PAPEETE	0
	PIRAE	0
	PUNAAUIA	0
	TAIARAPU EST	0
	TAIARAPU OUEST	0
	TEVA I UTA	1
ÎLES SOUS-LE-VENT	BORA BORA	1
	HUAHINE	1
	MAUPITI	0
	TAHAA	1
	TAPUTAPUATEA	1
	TUMARAA	1
	UTUROA	0

SUBDIVISION	COMMUNE	ADHÉRENTE
MARQUISES	FATU HIVA	1
	HIVA OA	0
	NUKU HIVA	1
	TAHUATA	1
	UA HUKA	1
	UA POU	1
TUAMOTU GAMBIER	ANAA	1
	ARUTUA	1
	FAKARAVA	1
	FANGATAU	1
	GAMBIER	1
	HAO	1
	HIKUERU	1
	MAKEMO	1
	MANIHI	1
	NAPUKA	1
	NUKUTAVAKE	1
	PUKA PUKA	1
	RANGIROA	1
	REAO	1
	TAKAROA	1
TATAKOTO	1	
TUREIA	1	



Cours d'école de Nuutafare - Teva I Uta.

LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{ER} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

RAPPORT GLOBAL DE L'ÉTAT DES LIEUX 2014/2015



Ministère de la Santé
Direction de la Santé



ʻĀmutahira ʻa nō te mau ʻoire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE